2015 SOTO アウトドア総合カタログ

OUTDOOR GEAR COLLECTION 2015

SOTO

Sparked by nature

SOTO. Advanced technology for outdoor enthusiasts:
Quality. Design. User-friendly.

C O N T E N T S

P2-3 SOTO's Policy
P4-9 SOTO's Technology

FOR MOUNTAIN

P12 SINGLE STOVE
P13-14 MICRO REGULATOR STOVE
P15 SOTO in Extreme Conditions ! #1 SHINJI TAMURA
P16-18 GASOLINE STOVE
P19 SOTO in Extreme Conditions ! #2 DAVE KING
P20 TABLE WEAR
P21 SOTO in Extreme Conditions ! #3 TORMOD GRANHEIM

FOR CAMP

P24-25 SINGLE BURNER
P26 2 & 3BURNER
P27 COMPACT TORCH
P28-29 LANTERN
P30 CANDLE KIT
P31 FAQ
P32-33 TORCH
P34-35 STAINLESS DUTCH OVEN
P36 BBQ GRILL
P37 DUTCH OVEN RECIPE
P38-40 SMOKER
P41 SMOKE WOOD & CHIPS

FOR HOME

P44 DUTCH OVEN for HOME
P45 SMOKER for HOME
P46 SAUSAGE MAKER
P47 EMERGENCY SUPPLY

P48 FUEL LINEUP
P49 FAQ
P50-53 SPEC

cover: Wilder Kaiser, Tyrol photo Christoph Michel

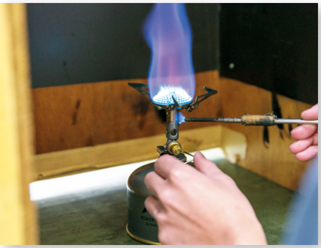
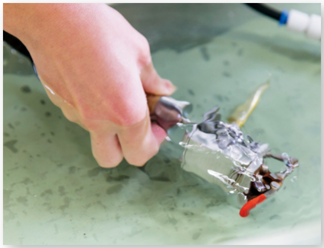
OutDoor
GOLD
INDUSTRY AWARD 2012
OD-1NP, Muka Stove
Outdoor liquid fuel stove
DESIGN
SOTO/Shinfuji Burner
Toyokawa, Aichi, Japan
MANUFACTURER
SOTO/Shinfuji Burner
Toyokawa, Aichi, Japan
EDITORS' CHOICE 2010
EDITORS' CHOICE AWARD
Soto
Pocket Torch
EDITORS' CHOICE 2010
BACKPACKER
EDITORS' CHOICE AWARD
Soto
OD-1R Micro
Regulator Stove
GOLD WINNER
2013
SOTO
OD-1NP
Muka Liquid Stove
ISPO AWARD
BACKPACKER
EDITORS' CHOICE
SNOW 2011
Soto Muka Liquid Fuel Stov

SOTO's Policy

“青い炎”を生み出すために
つねに完全燃焼するブランド

私たちが目指すのは、完全燃焼した「青い炎」です。これこそが、高い温度を持ち炎の性能をフルに発揮できる状態だからです。また、屋外や標高の高い場所で使われることが多いアウトドア系の燃焼器具については、その安全性や耐久性も最高水準のものをご提供できるように努めております。そのために必要なのは幾度となく行われる“検査”。工場見学にいらした方から「そこまでされるのですね」とおっしゃっていただくこともよくあるのですが、時には危険性のある燃焼器具を作るメーカーとしては、当然のことと考えています。アウトドアメーカーとしては、まだまだ新人の我々ですが、工業用バーナーで長年培ってきた、燃焼器具メーカーとしてのノウハウを活かして、これまでになかった革新的なアイテムを生み出せるように社員一同、努めて参ります。

新富士バーナー株式会社
取締役社長
山本 晃

素材はできる限り日本製のものを使用し、基本的にすべての燃焼器具は自社工場で製作している。マイクロレギュレーターなどは、顕微鏡を使って作業をしなければならないほどの細かいパーツも。出来上がった製品は、いくつもの品質検査を手で行い、それをクリアしたものだけが出荷される。

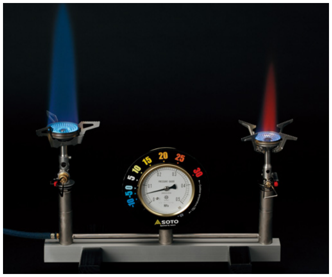
SOTO's Technology

#1 Micro Regulator

ST-310, SOD-300S, SOD-310

“マイクロレギュレーター”の搭載で 寒さに対する圧倒的な強さを獲得

冬山登山やスノーキャンプ中などに、ガス器具の火力が弱かった経験はありませんか？ それはガス器具の宿命ともいえる「ガスカートリッジの冷え」が原因のひとつです。それを解消するべく、SOTOが生み出したのが「マイクロレギュレーター」。低温時（ガスカートリッジ内の圧力が低い）での燃焼に適した量の気化ガスが出るようにノズルを設定。逆に温度が上昇し、ガスカートリッジ内の圧力が上昇した時には必要以上のガスが出ないように、レギュレーターによってガスの出力を押さえ込む仕組みです。これによって、ガスストーブの弱点であった「低温下での火力低下」を抑制することに成功。これまで以上に過酷な環境でも使えるガスストーブが誕生しました。

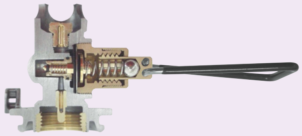


マイクロレギュレーター搭載モデルと一般モデルの寒冷状態での比較テスト

ガスの量はまったく同じにして、気温−5℃相当のガスの圧力設定でマイクロレギュレーター搭載モデル（左）と、従来のニードル式（右）の火力を比較。寒冷地でいかにマイクロレギュレーターが優れているか、一目瞭然だ。

一般的なニードル式バルブとは異なる機構のマイクロレギュレーター

マイクロレギュレーター



ガスの圧力とスプリングの反発力を利用して火力を調整。

一般的なニードル式バルブ

ニードルを回転させ、ガス通路を広げたり狭めることで火力を調整。

SOTO
POWER GAS 105 TRIPLE MIX SOD-710T
BUTANE GAS + ISOBUTANE GAS + PROPANE GAS
SOTO
Titanium 450ml
Double Wall

SOTO
POWER GAS 250 TRIPLE MIX SOD-725T
BUTANE GAS + ISOBUTANE GAS + PROPANE GAS

SOTO's Technology

#2 Wind Resistance

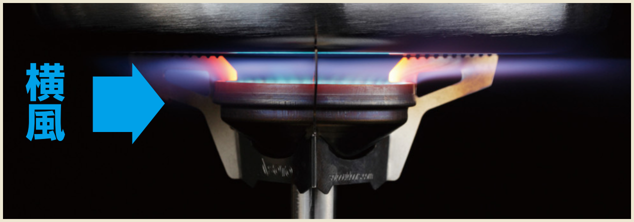
SOD-310, SOD-320

かつてない耐風性を実現した“すり鉢状”のバーナーヘッド

山の上では、無風状態というのはほとんど考えられません。だから、時には風が吹く中で調理をしなければならない状況も出てきます。さすがに稜線で調理をすることはないでしょうが、時には強風にさらされた状況でストーブを使用することもあるでしょう。そんな時には、できる限り、風当たりの弱い場所を探さなければならないのですが、SOTOのウインドマスターやアミカスだったら、その必要はありません。バーナーヘッドを独自の“すり鉢状”にすることで、かつてない横風からの耐風性を獲得。強風時にも、常に鍋底の中心を加熱し続けることができるので非常に効率が良く、無駄なガス消費も抑制します。予備のガス缶を持って行く量も絞れるので、経済的にも重量的にもうれしいメリットです。またウインドマスターはゴトクがユーザー自身の手で簡単に着脱できるという特徴もあります。これは圧電点火装置の配線をすべて製品内部におさめる「ステルスイグナイター」という機構によって可能になりました。点火装置自体の故障頻度も低下する「ステルスイグナイター」は、SOD-300S、SOD-310、SOD-320、ST-310に搭載されています。

強風時にも使えるという安定感は、これまで以上に快適で、安全な山行を可能にしてくれるはずです。

“すり鉢状”によって横風から炎を守る



すり鉢状のバーナーヘッドなので、横風が入り込みにくい。風の強い場所でも炎が流れにくいので、鍋底を中心に加熱し続けることができるというメリットがある。

SOTO's Technology
#3 Non Priming
SOD-371

“プレヒート（予熱）”という
ガソリンストーブの宿命から開放

　タフで、様々な状況で安定して使用でき、高火力。ガソリンストーブには多くのメリットがあります。しかし、ガソリンストーブ愛用者を長年悩ませてきたのは、点火まで時間がかかること。燃料をきちんと気化させるために、プレヒートと呼ばれる行程が必須でした。大きな生火とともに、大量のススが発生するこの行為は、慣れていてもちょっとドキッとします。そんなプレヒートというガソリンストーブ特有の“儀式”から、ユーザーを解放したのが、MUKAストーブです。ポンピングをして、着火すれば、瞬時に完全燃焼した青い炎が立ち上がります。点火、火力調整、そして消火といった一連の作業は、大きめのコントロールダイヤルひとつで行えるので、冬山などでグローブをしたままでも操作ができます。また、これまでのガソリンストーブは、自動車用レギュラーガソリンを使用するとススの発生が多く、ノズル詰まりを起こしやすいという弱点がありましたが、MUKAストーブはこれも解消。自動車用レギュラーガソリンを使っても、ホワイトガソリンを使っても、その性能にまったく差がでません。安価で、しかも入手しやすい自動車用レギュラーガソリンを、積極的にメイン燃料として使えるので、長い僻地での旅、長期にわたる登山など、世界中の様々なシーンで活躍しています。

レギュラーガソリンでも性能低下は一切なし！

これまでのガソリンストーブは、自動車用ガソリンを使うと、ススの発生が多く、ノズル詰まりを起こしやすいため、ホワイトガソリンを推奨するものが多かった。しかしSOTOのガソリンストーブでは、ホワイトガソリン、自動車用ガソリンのどちらを使用しても、その燃焼の違いは一切感じない。

SOTO
WIDE MOUTH FUEL BOTTLE 700ml/23.7fl.oz.
SOD-700-07 MADE IN JAPAN
HESTRA
HESTRA
SOTO

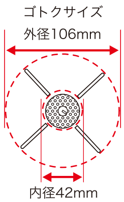
FOR MOUNTAIN

プロの手によって様々な地で試された独自技術を搭載した登山向けアイテム

ヒマラヤから、北極圏まで。プロの登山家や冒険家たちによって、SOTOの製品は様々な地で使われています。そんな過酷な環境下での使用にも耐えた、SOTOが誇るストーブたちは、マイクロレギュレーターをはじめとする、様々な独自機構を持っています。そのオンリーワンの機能が認められ、アメリカやドイツなどのアウトドアショーでも様々な賞を獲得しました。プロフェッショナルから、レジャーハイカーまで。SOTOの登山向けアイテムは、さまざまな人たちのための、安定感あるパートナーです。

SOTO
POWER GAS 105 TRIPLE MIX SOD-710T
BUTANE GAS + ISOBUTANE GAS + PROPANE GAS

SINGLE STOVE



NEW

コストパフォーマンスに優れた
エントリーモデルが新発売!

アミカス SOD-320

¥5,030（税別）

SOTOがこれまで生み出してきた、様々な技術を注ぎ込んで生まれたエントリーモデル。コストパフォーマンスや使用感など、トータルバランスに優れたモデルです。山行時はもちろん、キャンプなどでのサブストーブとしても活躍します。初めてストーブを購入する方からベテランまで、様々なユーザーに対応します。

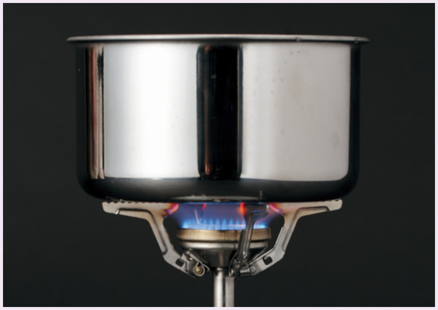
※マイクロレギュレーター非搭載モデルです。

ボンベ別売

使いやすく安定感のある4本ゴトクを装備

ゴトクはスプリングを利用して、簡単な操作でツメにしっかりと固定することができます。また、小型ながら4本のゴトクを装備しているので、鍋を上に載せたときの安定感も抜群。収納時は非常にコンパクトになるのも特徴です。

ウインドマスターから継承した耐風性の高いすり鉢状バーナーヘッド



ウインドマスター同様、側面が高い「すり鉢状」のバーナーヘッドにすることで、横からの風の侵入を防ぎます。またバーナーヘッド全体から炎がでる「全炎口型火口」で、鍋底全体に炎が広がり、効率よく加熱します。

ステルスイグナイターで故障の頻度を激減!

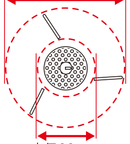
イグナイター（点火装置）の全ての配線を製品内部に収めることで、故障の頻度を激減させ、着火性能も向上しました（※当社従来品と比較）。ゴム製Oリングにより多少のツマミの回転ではガスが漏れないため、OD缶に取り付けた際の思わぬガスの吹き出しを防止します。

MICRO REGULATOR STOVE

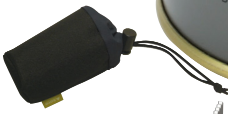
マイクロレギュレーター搭載で“寒さ”というガスストーブの弱点を克服

ボンベ別売

ゴトクサイズ
外径112mm



内径60mm



OPTION 風による鍋への加熱不足を防ぐならコレ!

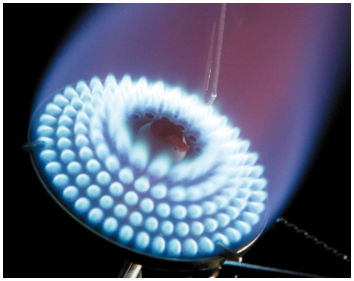
マイクロレギュレーター専用
ウインドスクリーンSOD-451
¥1,200(税別)

この専用のウインドスクリーンを付ければ、風が吹く過酷な環境下でもストレスの少ない使用が可能になります。寸法:外径82×高さ17mm　重量:19g　材質:ステンレス

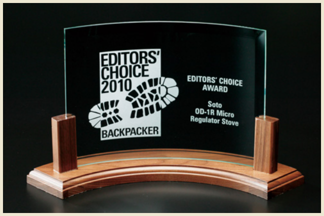
※本製品はマイクロレギュレーターストーブSOD-300S専用です。SOD-310やそれ以外の器具には使用しないでください。

マイクロレギュレーターストーブ SOD-300S PAT.P ¥6,600(税別)

マイクロレギュレーターを搭載することで、寒さに弱いというガスストーブの常識を覆したモデル。外気温に影響されにくく、25℃から−5℃まで、常に一定の火力をキープします。冬山登山などで、寒さによる火力低下に悩まされた経験をお持ちの方にオススメしたいモデルです。



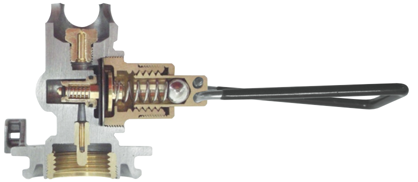
米「バックパッカー」誌など様々な賞を受賞!



ÅRETS PRODUKT 2010　EDITOR'S CHOICE SOMMER 2010 outdoor　GOOD DESIGN

アメリカの有力誌「バックパッカー」の「エディターズチョイス」をはじめ、スウェーデンの「UTE」、ドイツの「アウトドア」、グッドデザイン賞など、世界各国で様々な賞を受賞した製品です。

−5℃の環境下なら、通常モデル(※1)の約半分の時間でお湯が沸く!(※2)



その性能のキモとなる部分がこのマイクロレギュレーター(超小型ガス減圧器)。あらかじめボンベの内圧が低い低温時をベースにガスの出力を設定。高温時にボンベの内圧が上昇した時には、この減圧器によってガスの出力を抑制することで、常に一定の火力を維持するという逆転の発想。

マイクロレギュレーター搭載モデルは、低温時の火力低下が非常に少ないのが最大のメリットです。−5℃の環境下で、1リットルのお湯を沸かす実験では、通常のモデル(※1)は、8分16秒。マイクロレギュレーターストーブは3分58秒(※2)。約半分の時間で沸騰させることができます。低温時の火力低下を防ぎ、さらに高温時には炎が勢いよく出過ぎることを抑えるという特徴も持っています。

※1　SOD-300Sのマイクロレギュレーターを外したテスト品。
※2　無風状態、水温20℃からの当社実験室データ。

ボンベ別売

“すり鉢状” バーナーヘッドで
強風時でも風防いらずの“風の達人”！

マイクロレギュレーターストーブ ウインドマスター SOD-310 PAT.P

¥8,000（税別）

寒さに強いマイクロレギュレーター搭載ストーブに、さらに耐風性を持たせたモデル。独自のすり鉢状のヘッドで、炎が流れにくいのが特徴です。マイクロレギュレーターの低温に強いという特性と相まって、25℃から−5℃まで、常に2800kcal/hの火力を維持します。

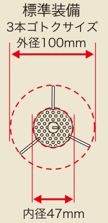
BEST IN CLASS 2014 GEAR INSTITUTE

GOOD DESIGN

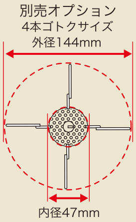
シーンで選べるゴトクサイズ

標準装備の3本ゴトクとオプションの4本ゴトクをラインアップ。消耗が激しいゴトクをユーザー自身で新品に交換できます。工具なども一切必要ありません。

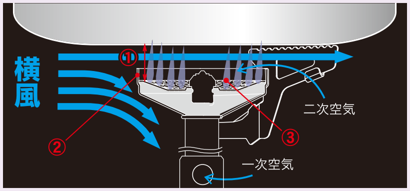
軽量化をしたい時には標準装備の3本ゴトク（トライフレックス）

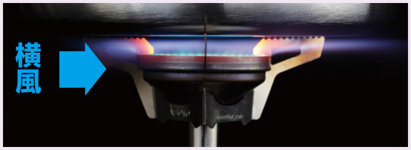


調理時の安定感重視ならオプションの4本ゴトク（フォーフレックス）



強風時でも炎が流れない＝無駄なガスの消費も抑える



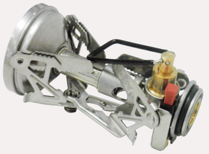


❶バーナーヘッドを “すり鉢状” にすることで、横からの風の侵入を防ぎます。
❷ヘッドのフチの部分はグルリと立ち上げて、風防効果をアップさせています。
❸空気取り入れ口から取り込んだ一次空気と、ガスをバランス良く配合させます。これにより、わずかな量の二次空気でも完全燃焼の炎を作り出すことができます。強風時にも炎の中心がほとんど流れないので、常に鍋底の中心を加熱。風が強い海や山での使用時にもガスの消費量を抑えることができます。持って行くガス缶の量の抑制にも繋がります。

OPTION

ウインドマスター専用ゴトク フォーフレックス SOD-460 PAT.P ¥1,400（税別）

寸法：幅47×奥行77×高さ44mm（収納時）重量：27g 材質：ステンレス



バーナー本体を抱え込み、コンパクトに収納できます。

ウインドマスター専用ゴトク トライフレックス SOD-461（スペア用）PAT.P

¥720（税別）

寸法：幅94×奥行10×高さ35mm（収納時）重量7g 材質：ステンレス

※マイクロレギュレーターストーブ ウインドマスター SOD-310専用です。SOD-300Sやそれ以外の器具には使用しないでください。

COLUMN

SOTO in Extreme Conditions !

極限状態で試されたSOTO

#1 SHINJI TAMURA（山岳ガイド）

田村さんは、エベレストをはじめ8000m級に、9回も登頂しているクライマー。SOTOは2014年から田村さんが所属するヒマラヤン・エクスペリエンス隊に製品の提供を開始した。その年の秋に、マナスルに登頂した田村さんが持って行ったのは「ウインドマスター」。標高7000メートル以上での使用という、SOTOが経験したことのない状況下での使用だった。

SOTO、マナスルに登頂！ 標高7000メートルでも 元気に燃えたウインドマスター

「高所ではとにかく水分を摂らなければいけないんです。そうしないと、様々な高所障害が出てしまいます。かといって、そんなに大量の水を運ぶこともできませんから、基本的にはストーブを使って氷や雪を溶かして水を作ることになるわけです。高所登山において、ストーブは命綱なんです。簡単に故障してもらっては困るし、持って行くガス缶の量も減らしたいので、燃費も重要。なにより火力が出なかったらそもそもダメですしね。そういう点を、ウインドマスターは高いレベルでクリアしてくれました。高所に滞在していると、なにをするにも億劫になってくるんですが、操作も簡単ですしね。7000メートル付近では、気圧自体が平地の半分以下になります。酸素濃度はもちろん、気温も相当低い。そんな中で確実に燃えてくれるストーブは、高所登山をする身には、とてもありがたい存在なんです」。

2014年9月にマナスル（8163m）に登頂した時の田村さん。

2014年の10～11月におこなった、アマダブラム（6812m）北陵での登攀シーン。この時は、残念ながら6500m付近で敗退。

現在、田村さんが遠征の時に持って行くのは、ウインドマスター。なによりその信頼性の高さに助けられているという。

Profile

山岳ガイド **田村真司**さん

ヒマラヤン・エクスペリエンス隊のガイドとして、エベレストをはじめ、数々の8000m級に登頂。同時に、スイスのツェルマットを拠点にして旅行会社「active mountain」を経営している。

GASOLINE STOVE

扱いやすさと力強さを融合した
世界で唯一の予熱不要ガソリンストーブ

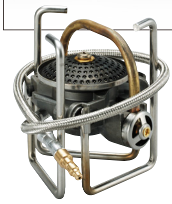
MUKAストーブ
SOD-371 PAT.P

￥16,000（税別）※燃料ボトル別売

大きな生火とともに大量のススが発生するプレヒート（予熱）や、使用する度に行うメンテナンスなど、これまで一般的なガソリンストーブが常識としてきたことを根本から見直しました。プレヒート(予熱)が不要なため、ガソリンストーブの頼れる強火力(4,000kcal/h)はそのままに、ガスストーブのような手間のかからない操作感を実現。プレヒートいらずのガソリンストーブは世界中でMUKAだけです。

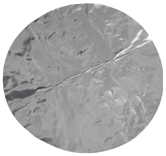
※2015年4月1日現在、国内で流通している日本及び世界ブランドの製品カタログデータより。

セット内容


バーナー本体

スマートポンプ

風防


遮熱板

メンテナンスキット

収納ケース

予熱が不要だから操作はこんなに簡単！

一般的なガソリンストーブとは違い、予熱が必要ないので操作も簡単で、素早く点火することができます。
ダイヤル操作で火力調整も可能。弱火料理もお手の物です。

❶加圧

圧力インジケーターを目安にポンピングします。赤いラインが出たら完了です。

❷点火

種火から点火すると瞬時に完全燃焼の青い炎が立ち上がります。

❸火力調整

ダイヤルを操作するだけで強火～弱火までの火力調整が無段階にできます。

緊急時には ワンタッチで 消火可能

燃焼中にダイヤル本体を押し込むことで、火炎を消火できる安全装置付きです。

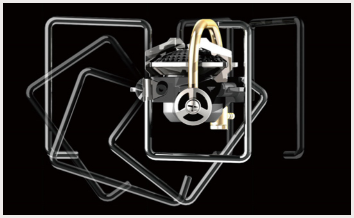
日本の技術力が可能にしたMUKAストーブの特徴

オリジナル専用ボトル

燃料の注入がしやすく、ボトル内の洗浄もしやすい広口サイズ(34mm)。
※ボトルは別売。

強靱かつコンパクトになるゴトク

独創的なゴトクの回転により、コンパクトさと高い耐荷重性を両立しました。収納時はステンレス製のガードバーとしてバーナー本体を保護します。



コントロールダイヤル

点火→燃焼→火力調整→消火という一連の操作をひとつのダイヤルに集約しました。

圧力インジケーター

ボンベ内が点火に適した圧力になると赤いラインが出現。無駄なポンピングをしなくて済みます。

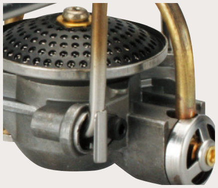
全炎口型火口でムラなく加熱

鍋底にムラなく熱を伝える火口形状。調理道具に熱を加えるためのストーブに最適な炎を作り出します。

フレキシブルホース

取り回しが容易な柔軟なホースと回転式ジョイントにより、使用中は本体との干渉がほとんどなく、収納時もコンパクトになります。

アルミダイキャストボディ



シンプルで強靱なボディ構造。さらに軽量さとコンパクトさも実現しています。

自動車用ガソリンを使用しても性能低下なし!

MUKAストーブは極めて高い燃焼効率を持っているため、自動車用レギュラーガソリンを使用しても、ホワイトガソリン使用時と燃焼の違いは一切感じません。その際に従来のガソリンストーブのようなノズルなどの交換も一切不要。旅先でも入手しやすく、安価な自動車用レギュラーガソリンをメインの燃料としてお使いいただけるガソリンストーブです。

MUKAストーブは数々の賞を獲得!

EDITORS' CHOICE SNOW 2011 BACKPACKER
アメリカ
バックパッカー誌
EDITORS' CHOICE
SNOW 2011
受賞

GOOD DESIGN
日本
2011年
グッドデザイン賞
受賞

OutDoor GOLD INDUSTRY AWARD 2012
ドイツ
OutDoor INDUSTRY
AWARD 2012 金賞
受賞

ISPO AWARD
GOLD WINNER
2013
ドイツ
ISPO AWARD 2013 金賞 受賞

※日本国内で入手できるホワイトガソリン、自動車用レギュラーガソリンを使用した当社実験室データによる。　※ガソリンスタンドでは、直接燃料ボトルへ給油することはできません。別途、ガソリン携行用として認可済みのタンクまたは容器へいったん給油したのちに本製品の燃料ボトルへ移し替えていただく必要があります。　※自動車用ハイオクガソリンは使用できません。

MUKA STOVE ACCESSORY MUKAストーブ（SOD-371）用別売部品

用途で選べる3種のボトルサイズ

NEW

SOTO広口フューエルボトル
400ml
SOD-700-04
¥2,400（税別）
寸法／直径67×高さ168mm
（キャップ含む）
重量／125g
容量／280ml（ボトル容量400ml）

SOTO広口フューエルボトル
700ml
SOD-700-07
¥2,900（税別）
寸法／直径74×高さ220mm
（キャップ含む）
重量／146g
容量／480ml（ボトル容量700ml）

SOTO広口フューエルボトル
1000ml
SOD-700-10
¥3,100（税別）
寸法／直径74×高さ290mm
（キャップ含む）
重量／178g
容量／720ml（ボトル容量1000ml）

※ガソリンスタンドで本製品に直接給油することはできません。

日帰りや一泊山行に最適な 400mlサイズが新登場

短めの山行の時に大きなボトルはただの重しになりかねません。従来の2種類に加えて、400mlのコンパクトサイズのフューエルボトルを新発売。ソロ山行や、短期の山行に最適な容量で、パッキングもしやすいというメリットがあります。

万が一キャップを無くした場合には

フューエルボトルキャップ
（交換用）
SOD-455
¥500（税別）

※SOD-700-04、SOD-700-07、SOD-700-10共通

スマートポンプ用交換パーツ3種

スマートポンプ一式
¥7,500（税別）
スマートポンプ シリンダー一式
¥6,800（税別）
スマートポンプ ピストン一式
¥1,000（税別）

本体付属のメンテナンスキットに逆止弁やOリングなどを加えたセット

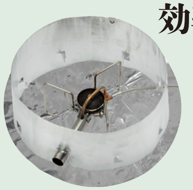
メンテナンスキット（交換用9点セット）
SOD-452
¥2,200（税別）

【セット内容】マルチツール、スマートポンプ及びボトルキャップ用Oリング、逆止弁ユニット、逆止弁用Oリング、逆止弁スプリング、シリコングリス、ピストンパッキン、逆止弁ホルダー用Oリング、ポンプフィルター、収納ケース

使用20時間ごとの交換が目安

交換用ジェネレーターユニット
SOD-453　**¥3,000**（税別）
【セット内容】
ジェネレーターユニット、ジェネレーター固定ネジ、ジェネレータージョイント

効率を良くする風防と遮熱板のセット



風防&遮熱板（交換用セット）
SOD-454
¥1,700（税別）

【風防・吸気パイプ】
寸法／幅815×高さ110×厚み0.1（端部0.3）mm（風防）、直径20×100mm（吸気パイプ）
重量／40g（風防）、22g（吸気パイプ）
【遮熱板】
寸法／直径220×厚み0.1mm
重量／11g

※写真は使用時のイメージです。ストーブ本体は付属しません。

ガソリンスタンドで直接給油できる携行ボトル

ポータブルガソリンボトル750ml
SOD-750-07
¥3,200（税別）

寸法／直径約100×高さ約230mm（使用時）、直径約100×高さ154mm（収納時）
重量／270g
容量／750ml
材質／電気亜鉛メッキ鋼板（本体）、ステンレス（キャップ、中フタ）、ナイロン・ゴム（給油ノズル）

※UN規格取得 消防法適合品。
※携行用ボトルのためMUKAストーブへの接続はできません。
※交換用のキャップ、中フタ、給油ノズルも別売いたします。

COLUMN

SOTO in Extreme Conditions !

極限状態で試されたSOTO

#2 DAVE KING (ドッグ・マッシャー)

極寒の地で170日以上! 飲み水の確保のために 氷を溶かし続けたMUKAストーブ

ユーコン・クエストという犬ぞりレースをご存知だろうか? ホワイトホースとフェアバンクスの間、約1000マイル (1609km) をいかに速く駆け抜けるかという過酷なレースだ。デイブ・キングさんは、このユーコン・クエストの常連。それ以外にも、時間さえあれば南極や北極の地を旅しているエキスパート。そんなデイブさんが愛用しているのが、MUKAストーブだ。

「恐らく、私が使っている環境は、こういったストーブが使われることを一度も意図したことがない条件だと思います。非常に寒く、そして強い風が吹く環境下です。犬ぞりの場合は、犬たちにも水分を与えなければならないので、大量の氷や雪を溶かして水を作るのですが、それを170日くらい連続しておこなっています。MUKAストーブは、そんな過酷な使い方をしても文句も言わず、せっせと稼動してくれていますよ。これまで数多くのストーブを使ってきましたが、マイナス40度を下回る環境下で、こんなにきちんと燃焼するストーブは、MUKAストーブの他には知りません。ただ、こんな環境下で3年以上壊れずに使い続けていることをSOTOの人に教えたら、逆に驚かれましたよ(笑)。どうやらマイナス20度以下になると、Oリングが収縮してガソリンが漏れるとのことです。運もあるかもしれませんが、私個人としては、いままでそのようなトラブルに見舞われたことはありません。これからもSOTOのテスターとして過酷な環境でのフィードバックを続けていきたいと思います」。

デイブさんの旅の相棒は、鍛え抜かれた犬たちだ。現在は50頭のアラスカンハスキーとともに、スウェーデン在住。

極寒の地での使用がメインとなるデイブさんは、ストーブを操作する際にも厚手の手袋を付けたまま行う。操作性の高さもお気に入りだ。

デイブさんが活動する環境下では、すべてのものが一瞬で氷り付く。写真はマイナス40度以下で、熱湯を撒いた様子。一瞬で霧になる。

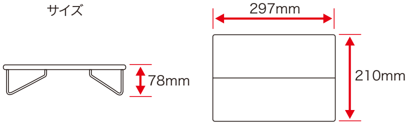
Profile

ドッグ・マッシャー デイブ・キングさん

ユーコン・クエスト以外にも北極、南極、ラップランド地方などを犬ぞりで旅する。幼い頃から父と共に高山でのテント生活を送っていたとか。最近、スウェーデンでヘリ・スキーキャンプ場の経営を始めた。

TABLE WEAR

サイズ



山の食事をもっと快適にする
軽量&コンパクトなソロテーブル

フィールドホッパー
ST-630 PAT.P

¥4,600（税別）

A4サイズのアルミ製（天板）軽量テーブル。開くだけでスタンドが飛び出す独自構造で、一瞬で広げることができます。ハイキングの時の食事テーブル以外にも、ツーリング時やファミリーキャンプでのサブテーブルとしても重宝します。

寸法／幅297×奥行210×高さ78mm（使用時）幅297×奥行110×高さ19mm（収納時） 重量／約395g 耐荷重／ 3kg

コンパクトになるから パッキングも容易

このフィールドホッパーを持って行けば、いつでもどこでもプライベートテーブルを確保できるというメリットがあります。折り畳めばサイドポケットに入るサイズ感なので、パッキングも容易です。

ワンアクションの簡単セッティング

面倒な組み立てなどは不要。開くだけで足が飛び出す仕組みになっているので、グローブをしたままでも簡単に開閉できます。

熱伝導率が低く断熱効果の高い
チタン製中空構造マグカップ

エアロマグ 120ml ST-AM12

¥3,700（税別）

エアロマグ 450ml ST-AM45

¥4,800（税別）

NEW

材質／チタン 重量／48g 容量／120ml

NEW

材質／チタン 重量／116g 容量 450ml

ダブルウォール構造のメリット

チタンをダブルウォール構造にすることで、さらに断熱効果を高めています。また中空構造にすることで、暖かい飲み物を入れた時に、程よく手に熱が伝わります。

薄ハリグラスのような口触りの
極薄ステンレスビアタンブラー

ステンレスビアタンブラー 300ml ST-BT30

¥3,060（税別）

ステンレスビアタンブラー 400ml ST-BT40

¥4,090（税別）

NEW

材質／ステンレス 重量／100g 容量／300ml

NEW

材質／ステンレス 重量／130g 容量／400ml

驚くほどクリーミーな泡立ち

内部に細かな凹凸を付けることによって、まるでビールサーバーから注がれたような極上の泡立ちを実現しています。アイスコーヒーなどを入れるのもオススメです。

C O L U M N

SOTO in Extreme Conditions !

極限状態で試されたSOTO

#3 TORMOD GRANHEIM（冒険家）

4000mアルプスへの 65回の登頂を達成した 冒険家を支えたSOTO製品

2004年には、たった1日でチョー・オユー（8201m）を無酸素ソロで登頂後、スキーで滑走。2006年には、ベースキャンプからわずか24時間でエベレスト登頂後、北面をスキーで初滑降するなど、輝かしい経歴をもつ、冒険家のトールモーさん。

2009年には、冒険家の間で「世界三高峰（通称：W3H）」と呼ばれる3座。つまり海面上からもっとも高いエベレスト。地球の中心から最も遠いチンボラソ山、山麓から最も高いマウナ・ケア山を制覇している。

そんなトールモーさんが、現在、チャレンジ中なのが、4000メートル級アルプスの全山制覇だ。現在、82座のうち65座まで登頂。現在も続行中で、その際には常にSOTO製品を持参しているという。

「SOTOを使い始めたのは、2013年にノルウェーのトロールウォールに登った時です。14日の間、マイナス20度の壁面で過ごすことを余儀なくされたのですが、その間はずっとMUKAストーブに依存していました。その他にもSOTOの製品はいろいろと愛用しています よ。アルプスでは、様々な局面ですべてのストーブを使いましたし、MUKAストーブの高火力と、ウインドマスターの耐風性にはしばしば助けられました。SOTO製品は、ソニーのウォークマンのような、時代を変えうる画期的なアイデアが詰まっていると思います。僕の乏しい想像力では、より良い製品というのはなかなかイメージできないけれど(笑)、これからもさらに進化していってくれることを期待しています」。

4000メートル級アルプスの全山制覇には、SOTOの製品が欠かせないパートナーとなっている。

トロールウォールの登攀は、水を確保するために麓から氷を引き上げながら行った。この時にMUKAストーブが大活躍。

P r o f i l e

冒険家 **トールモー・グランハイムさん**

登山&スキー滑降を組み合わせた冒険スタイルが特徴的なトールモーさん。4000メートル級アルプスの全山制覇プロジェクトの時も、滑って降りられる場所は、基本的にスキーで滑降しているという。

FOR CAMP

キャンパーのために最適化された使いやすさと機能を両立したギア

キャンプ場に付いたら、2バーナーで簡単な料理を作って、まずは乾杯。その後は、トーチを使って焚き火を起し、暗くなってきたらランタンに明かりを灯す。その頃には、焚き火の上のダッチオーブンから、良い香りが漂い、スモーク料理もそろそろ仕上がる頃合い……。キャンプでは、SOTO製品が活躍するシーンがたくさんあります。性能はもちろんのこと、使いやすさも徹底的に考えたものばかりです。自宅のキッチンなどでも使えるものも多数ラインナップしているのもSOTOの特徴です。

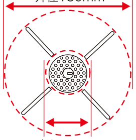
SOTO

SINGLE BURNER

マイクロレギュレーター搭載の
カセットガス式シングルストーブ

レギュレーターストーブ ST-310 PAT.P

¥6,000（税別）



マイクロレギュレーターを搭載し、低温下や連続使用によるドロップダウンの影響を最小限に抑えました。直径19cmまでの鍋を使用できるゴトクを装備するので、数人分のキャンプ料理を作ることができます。万が一転倒しても、しばらくは生火が燃え上がりにくい構造になっています。

ボンベ別売

カセットガスの弱点を克服！

マイクロレギュレーターの搭載によって、低温時に火力低下を起こしやすいCB缶の弱点を克服しました。外気温25℃～5℃の環境下でも常に一定の火力を発揮します。

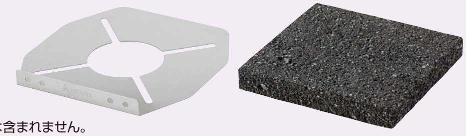
溶岩のチカラで美味しく焼き上げる

レギュレーターストーブ専用
溶岩石プレート
ST-3102

¥4,100（税別）

ST-310専用の溶岩石プレート。肉や野菜の旨味を閉じ込めて、表面はこんがり、中は柔らかくジューシーに焼き上げることができます。

寸法／幅140×奥行140×高さ20mm　重量／0.9kg　材質／国内産溶岩石



※ストーブ本体とカセットガスは本製品には含まれません。

OPTION カトラリーなどを一緒に収納できるケースが登場

NEW

※使用例

レギュレーターストーブ用
マルチケース ST-3103 ¥2,500（税別）

バーナー本体はもちろん、ウインドスクリーンや、カトラリー、ライターなどの小物も収納できます。
寸法／幅210×奥行145×高さ80mm　重量／145g

OPTION 風による燃焼不良を軽減させる風防

ST-310のゴトクに装着できる専用風防。調理の効率を高めます。
寸法／幅165×奥行15×高さ95mm
重量／23g×2　材質／ステンレス

※ST-310・ST-310MC専用です。それ以外の器具には使用しないでください。ストーブとカセットガスは別売。

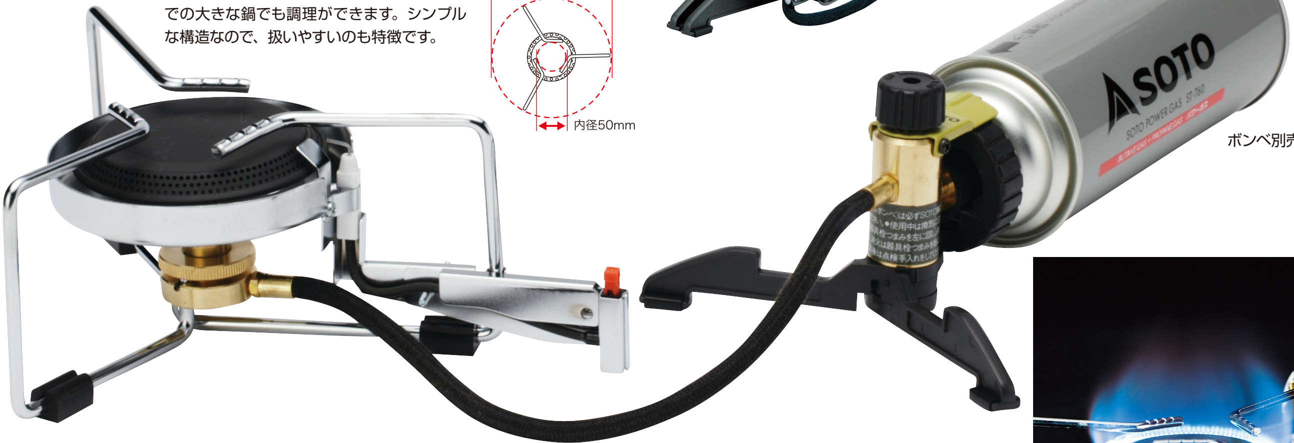
レギュレーターストーブ専用
ウインドスクリーン ST-3101 ¥1,330（税別）

テーブルトップで大鍋での調理ができる
キャンプで大活躍するシングルバーナー

シングルバーナー ST-301 PAT.P

¥7,900（税別）

大きなゴトクと低重心設計。カセットガスが分離式なので安定感は抜群です。直径25cmまでの大きな鍋でも調理ができます。シンプルな構造なので、扱いやすいのも特徴です。



ボンベ別売

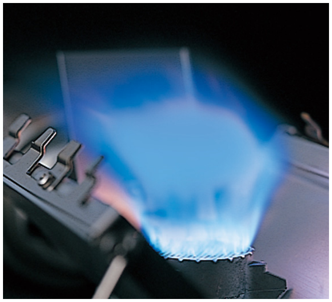
収納時には驚くほどコンパクトになる
世界最薄※のノート型シングルバーナー

G-ストーブ STG-10 PAT.P

¥6,850（税別）

収納時には厚さわずか25mmという薄さになるシングルバーナーです。収納場所を選ばず、パッキングしやすいというメリットがあります。ケースが風防を兼ねる斬新なデザイン。

ボンベ別売



GOOD DESIGN

※国内で流通している圧電点火式シングルバーナーで日本及び世界ブランドの製品カタログデータより（2015年4月1日現在）

2&3 BURNER

キャンプシーンで料理の幅が広がる
CB缶を採用したスタンダードモデル

ハイパワー 2バーナー ST-525 PAT.P

¥18,000（税別）

ワンアクションで点火できる2バーナー。キャンプシーンで様々な調理に使えるほか、自宅の庭やテラスでのバーベキューパーティなどでも重宝します。別売りのスモーカーを使えば、燻製料理にも対応。

ボンベ別売

ボンベ別売

大人数のキャンプシーンで
手の込んだ調理をするならコチラ

3バーナー ST-532 PAT.P

¥27,000（税別）

3つのバーナーを備えるので、真ん中で出来上がったスープを保温しつつ、右ではスキレットを使ったグリル、さらに左でお湯を沸かすなど、一気に様々な料理を作ることができます。大人数のキャンプで、たくさんの料理を同時に作りたい時にオススメのモデルです。

オプション類でさらにシステマチックに！

アルミグリドル ST-560
¥5,500（税別）

ウォータージャグ ST-620LV PAT.P
¥3,700（税別）

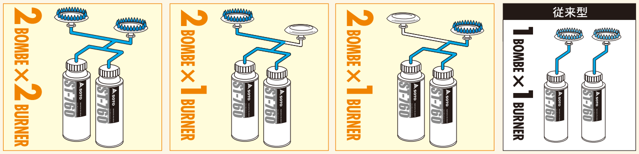
システムスタンド ST-601 PAT.
¥5,000（税別）

寸法／幅420×奥行660×高さ640mm（使用時）
幅907×奥行102×高さ82mm（収納時）

ミニスタンド ST-610 PAT.
¥4,500（税別）

寸法／幅350×奥行420×高さ420mm（使用時）
幅580×奥行100×高さ85mm（収納時）

安全&安定のガスシンクロナスシステム採用



従来品とは異なり、2本のボンベから同時に各バーナーへとガスを供給する「ガスシンクロナスシステム」。ボンベに対する負荷を軽減し、長時間の使用でも安定した火力をキープ。

OPTION

寒いときの強い味方！

パワーブースター ST-553

¥3,000（税別）

右側バーナーの熱を利用して、ボンベ内の液化ガスの気化を促進します。適合機種／ST-525、ST-522、ST-532、ST-531、ST-530、STG-A50

COMPACT TORCH

火口の長さが調節できる
炎温度1300℃の耐風バーナー

スライドガストーチ ST-480

¥2,200（税別）

最大75mmまで無段階で火口が伸びるので、安全に着火でき、収納時はコンパクトになります。燃料はCB缶から直接充てんできる他、別売のフィルアダプターを使えばOD缶からの充てんも可。

使い捨てライターが1300℃の
強力耐風バーナーに進化する!

ポケトーチ PT-14SBCR･PT-14SKCR PAT.

オープン価格（ライター 1個付き）

使い捨てライターが1300℃の耐風バーナーになるだけでなく、ライターとして使うよりも使用時間が約60%アップします。

OPTION

ライターとしても使用可能

ポケトーチ用ライター PT-01CR

オープン価格（2個セット）

フタを開けて中身を取り出せば、一般的なフリント式のライターとして使用することもできます。標高の高い場所や寒冷地で点火しにくい場合には、この方法で対処してください。

米バックパッカー誌
エディターズチョイス受賞!

アメリカを代表する「BACKPACKER」誌が、厳しいフィールドテストなどを行って選出する「エディターズチョイス」。2010年には、年間を通じ最も優れた商品として、ポケトーチが受賞しました。

NEW

手軽で確実な着火器具
でかマッチの
ターボバージョン

でかマッチターボ ST-482

¥540（税別）

でかマッチが、炎温度1300℃の耐風バーナーとして進化しました。点火後、約3秒で炎の色がオレンジ色に変わり、明るい場所での視認性が向上。安全面にも配慮しました。

※ガスは使い切りタイプです。

花火やバーナーなど
様々なものに安全に
着火できるロングノズル

でかマッチ ST-481

¥480（税別）

12.5cmのロングノズルなので、様々なものに安全に着火できます。焚き火やバーナー、花火などへの点火や、ランタンのマントルを焼く際などに非常に便利なアイテムです。

※ガスは使い切りタイプです。

使い捨て電子ライターが
200mmの長さを持った
安全な着火装置になる

ニョイボウ ST-416CR

¥550（税別）

高さ約80～83mm、幅約23～25mm、厚さ約9～12mmのサイズの使い捨て電子ライターに対応します。

※着火方法が2段階式のチャイルドロック機能付きライターは使用できません。

NEW

火口が約6センチ伸びる
ライター型着火装置

スライドガスマッチ ST-407LV

¥1,800（税別）

火口が無段階で約6cm伸びるライターです。燃料はCB缶とライター用ガスが充てんできるほか、別売のフィルアダプターを使えば、OD缶からも充てんすることができます。セーフティロック機能が付いています。

LANTERN

マイクロレギュレーターを採用することで
持続力と冷えに対する強さを獲得

レギュレーターランタン

ST-260 PAT.P ¥7,000（税別）

低温下や連続使用時に、ボンベの冷えによって起こる光量低下を、マイクロレギュレーターによって緩和。外気温10℃の環境下で、3時間の連続使用をしても150ルクスの安定した光量を維持します。

※ボンベ満タン時からの測定による

ボンベ別売

OPTION

レギュレーターランタン
専用マントル
ST-2601（3枚入）
¥700（税別）

耐久性や安全性にも配慮した
持ち運びラクなフォールディングタイプ

フォールディングランタン ST-213

¥8,000（税別）

本体ケースは、耐久性に優れ、衝撃などにも強い樹脂製。収納時は、ホヤの部分をスライドして本体の中に仕舞うことができるので、安全に持ち運べます。ケースの下部を広げているので、テーブルに置いた際の安定感もあります。

使用燃料はCB缶です。ボンベは下からセットします(ボンベ別売)。

虫が寄って来にくい画期的なランタン
3つの効果で虫対策は万全!

虫の寄りにくいランタン ST-233 PAT.P

¥9,900（税別）

虫の寄りにくいランタン ケースセット ST-233CS PAT.P

¥11,900（税別）

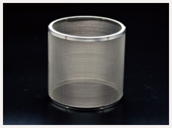
虫が感じにくいオレンジ発光。市販の蚊取りマットが装着可能。さらにリフレクター搭載で、虫がいる方向の光をカットします。パワーブースターによりドロップダウンを軽減し安定した光量が得られます。

OPTION

明るさを自分好みに調整できる交換用ホヤや、落としても割れないステンレスメッシュホヤ、交換用マントル。
さらに新発売の専用ケースまで、オプション類も豊富です。

ハーフストライプホヤ
ST-2102 **¥2,000（税別）**

ハーフスクリーンホヤ
ST-2132 **¥2,000（税別）**



メッシュホヤ ST-2103
¥2,500（税別）

SOTOランタン用収納
ケース ST-2106
¥2,300（税別）

NEW

マントル ST-2101（3枚入）
¥800（税別）

ランタン用虫除け対策オプション

オレンジ発光のカラーホヤや、光を後方に漏らさず、市販の蚊取りマットが装着できるリフレクターなど、ST-213用の虫対策用オプション。

ハーフストライプカラーホヤ
ST-2302
¥2,000（税別）

ハーフスクリーンカラーホヤ
ST-2332
¥2,000（税別）

蚊トリフレクター ST-2105
¥1,600（税別）

マントルいらずのプラチナ発光
OD缶モデルだからアウトドアに強い

プラチナランタン SOD-250 PAT.P

¥14,000（税別）

プラチナ発光を採用したランタン。割れやすいマントルやホヤがないので、キャンプシーンだけでなく、山登りの時にも使いやすい。

ボンベ別売

コストパフォーマンスの高い
CB缶採用のプラチナ発光ランタン

G-メタルランプ STG-00 PAT.P

¥14,000（税別）

SOD-250と同じくマントルやホヤを必要としないプラチナ発光を採用したランタン。燃料はカセットガスを使用するので、経済的です。

ボンベ別売

マントル不要のプラチナ発光って?

SOD-250とSTG-00は、デリケートなマントルを必要としないプラチナ発光。風にも強いのでホヤも必要ありません。ホヤの代わりに堅牢かつ集光効果に優れたリフレクターを採用しています。

2WAYの使い方ができる
3面リフレクター搭載モデル

G-ランプ・スプレッド STG-28 PAT.P

¥7,800（税別）

3面のリフレクターを装着しているので、とても集光効果が高いモデルです。キャンドルとマントルの2WAY発光に対応しています。

さまざまなシーンで活躍してくれる
2WAY発光のスタンダードモデル

G-ランプ STG-25 PAT.P

¥6,800（税別）

キャンドルとマントルの2WAY発光に対応したスタンダードモデル。STG-28同様、このモデルも下部に可動式スタビライザーを備えます。

OPTION

G-ランプ専用カラーガラスホヤ
STG-206
¥1,200（税別）

G-ランプ専用蚊トリフレクター
STG-205
¥900（税別）

G-ランプ専用メッシュホヤ
STG-203
¥1,200（税別）

Gランプ専用ガラスホヤ
STG-202
¥1,200（税別）

G-ランプ専用マントル（3枚入）
STG-201（適合機種：STG-23,25,27）
STG-281（適合機種：STG-22,28）
¥700（税別）

マントル or キャンドルの 2WAY発光

STG-28とSTG-25は、2WAYで発光するモデルです。実用的なマントル光と、ほのかに灯るキャンドル発光を簡単に切り替えられます。

本体とヘッドカバーを一体化した
操作性に優れたマントル発光モデル

G-ランプソリッド STG-23 PAT.P

¥8,000（税別）

本体とヘッドカバーを背面の支柱で一体化。ヘッドカバーは360度回転するので、ホヤの装着など操作性もアップ。
※この機種は2WAYではなく、マントル発光のみです。

G-ランプは充てん式

Gランプ・シリーズは、CB缶やOD缶からガスを充てんするタイプ。OD缶から充てんする際には、別売りのフィルアダプター（¥1,200税別）が必要です。

CANDLE KIT

NEW

手作りキャンドルキット付き
女子向けカラーのポケトーチ

ガールズトーチ“ピコラ”キャンドルキット
PT-14GP PAT.

オープン価格

男子は持っていても女子は意外と持っていない着火器。「これからは女子にも、もっと火気の扱いに慣れて欲しい」という想いから生まれたキャンドルキットです。女子向けカラーのポケトーチは、キャンドル作り以外にもストーブへの着火など、アウトドアシーンで積極的に使えます。

セット内容

ポケトーチ×1、パラフィンワックス（約32g）、キャンドル型（直径40×高さ53mm）×1

自然素材で作る オリジナルキャンドル

葉っぱや木の実、花など、キット以外の使う材料はすべてキャンプ場で調達。色々な自然物を利用して、自分だけのオリジナルキャンドルを作ってみてください。ロウは石油系のパラフィンワックスを使用。親子でも楽しめるこのキットは、キャンプでの思い出作りにもピッタリです。

ナチュラルキャンドルの作り方

キャンプ場を散策して、飾り用の落ち葉や草を採集。

パラフィンワックスと採集した材料をキャンドル型へ。

付属のポケトーチで焙ってパラフィンワックスを溶かします。

溶けたらロウソクの芯として木の枝を刺します。

たったこれだけの簡単レシピでオリジナルキャンドルが完成！

FAQ #1

よくあるご質問・お問い合わせ

Q.1

テント内で燃焼器具の使用はNGなのでしょうか？

絶対に使わないでください。ガス器具は新鮮な空気がないと、不完全燃焼を起こして「一酸化炭素」を発生させます。小さなガス器具でも、1時間使用するにはドラム缶約10本分の新鮮な空気が必要です。空気中にわずか0.04%の一酸化炭素が含まれているだけでも、1～2時間で頭痛や吐き気などの症状を引き起こす強力な毒性があります。1.28%の含有では約1～3分で死に至る危険性があるので、狭いテント内での使用はいくら換気をしていたとしても、とても危険です。

Q.2

ガス器具に使用期限はあるのですか？

SOTO製品は、正確な使用期限は設定していませんが、部品の劣化による耐用限度はあります。最も多いのはボンベと本体の間に装着しているOリングの劣化です。これが硬化したり、ひび割れたりすると、本来の性能が発揮できないだけでなく、ガス漏れの原因となり危険ですので、ただちに交換してください。

Q.3

ポケトーチをしばらく使っていなかったら点火しなくなりました。

ポケトーチに使われている使い捨てライターやスライドガストーチ、でかマッチ、G-ランプなどの火力調整には「モルト」と呼ばれるスポンジ状のパーツが使われています。このモルトは長期間使わないでいると潰れたまま硬化して、ガスの通りが悪くなることがあります。定期的にご使用いただくことでこの硬化を防ぐことができます。

Q.5

登山の際にポケトーチを使用したが点火しません。

ポケトーチを含め、調理用バーナーなどのガス器具は標高の高い場所では、気圧や酸素の影響で圧電点火装置による点火ができなくなります。フリント式ライターでしたらそれらの影響を受けにくく、点火しやすいです。ポケトーチの場合は中に入っているフリント式ライターを取り出して使うことができます。そのほかの圧電点火装置付きの燃焼器具を登山にお持ちになる場合も、フリント式ライターやマッチを必ず携行してください。寒さによりガスが出にくくなって点火しない場合もありますので、その時は人肌以下の温度でガス燃料を温めることも効果的です（破裂の危険がありますので50℃以上の温度では温めないでください）。

Q.6

スライドガストーチが点火しません。

本体下のツマミをご確認ください。これは火力調整ツマミではなく、気温や気圧などの変化に合わせてガス量を調整するためのものです。気温が高い時や気圧が低い高地などではこのツマミをマイナス方向に少しずつ回しながら点火する位置を探ってみてください。逆の条件の時はツマミをプラス方向に少しずつ回しながらお試しください。

Q.7

スモークウッドが立ち消えしてしまいます。

まずは、凹の溝を下向きにして使用しているか確認してください。それでも立ち消えしてしまう場合は2つの原因が考えられます。ひとつめは、点火時の着火不足です。SOTOのスモークウッドは「つなぎ」を使っていません。そのためウッドの中の気密性が高く、しっかり点火しないと立ち消えを起こすことがあります。トーチやコンロなどを使い断面全体に着火してください。ふたつめは、熱が奪われることによる立ち消えです。面積が広い鉄板や厚みがある鉄板にスモークウッドを直に置くと、燃焼中にもスモークウッドの熱が鉄板に奪われて立ち消えすることがあります。そのような時は金網などを利用して少し浮かせてご使用ください。この方法は気温が低い時にも効果的です（ダンボール製のスモーカーではこの方法は行なわないでください）。

Q.8

マントル不要のプラチナ発光はずっと使えるのですか？

発光体（プラチナ）は消耗品です。表面に穴が開いてきたり変形することにより照度が低下します。照度がいちじるしく低下した場合は交換が必要になります。総発光時間100～200時間が交換の目安です（自然条件、使用燃料により異なります）。

TORCH

炭起しからあぶり料理まで
生火が発生しない安全なトーチ

フィールドチャッカー ST-450

(CB缶仕様)

¥3,000（税別）ボンベ（ST-700）1本付

フィールドチャッカー ST-450S（バーナー本体のみ）

¥2,720（税別）

「逆さにすると生火が発生してしまう」というカセットガス式トーチの弱点を、瞬間気化システムによって克服したモデルです。逆さにしても生火が発生しないので、様々なシーンで安全に使用することができます。操作方法も簡単なので、初めての方でも安心してお使いいただけます。

寸法／長さ132×高さ66×幅34mm（本体のみ） 重量／153g（本体のみ） 発熱量※1／1.8kW（1,550kcal/h）（ST-700使用時） 炎温度／900～約1,300℃ 燃焼時間※2／約2.0時間（ST-700使用時）

空気調整レバーで2種類の炎に調整可

本体横に付いた空気調整レバーを操作すれば、約1,300℃集中炎（上）と900℃ソフト炎（下）に切り替えが可能。ソフト炎は木炭が爆ぜにくく安全に着火ができます。

逆さ使用でも常に生火が発生しない！

通常のカセットガス式トーチは、逆さで使用すると生火（液体のまま着火した時に発生する大きな炎）が発生しやすく危険です。このST-450は瞬間気化システムにより、生火の発生を抑えることに成功。予熱なしで常に逆さ使用ができます。

あぶり料理にも最適！

炭起しだけでなく、キャンプや家庭でのあぶり料理にも対応しています。しめ鯖をあぶったり、グラタンやデザートの香り出しなど、料理のレパートリーを広げてくれます。

ファイヤープロテクターとロングノズルで
より安全に火起しができるモデル

フィールドチャッカー VI ST-417

¥4,000（税別） **(CB缶仕様)**

ボンベ（ST-700） 1本付

寸法／長さ585×高さ150×幅60mm（本体のみ） 重量／390g（本体のみ） 発熱量※1／4.2kW（3,600kcal/h）（ST-700使用時） 炎温度／1,300℃ 燃焼時間※2／約1.5時間（ST-700使用時）

太くソフトな棒状炎だから炭の跳ね返りが少ない！

フィールドチャッカー ST-418

¥2,900（税別）ボンベ（ST-760）1本付 **(CB缶仕様)**

フィールドチャッカー ST-418S

（バーナー本体のみ）

¥2,400（税別）

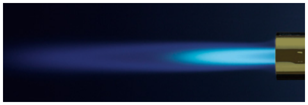
寸法／長さ130×高さ75×幅50mm（本体のみ） 重量／235g（本体のみ） 発熱量※1／2.4kW（2,100kcal/h）（ST-760使用時） 炎温度／1,300℃ 燃焼時間※2／約1.5時間（ST-760使用時）

レジャーからプロユースまで
幅広い用途に対応する

フィールドチャッカー II ST-405

¥3,500（税別）ボンベ別売 **(CB缶仕様)**

寸法／長さ150×高さ75×幅50mm 重量／240g 発熱量※1／2.1kW（1,820kcal/h）（ST-760使用時） 1.8kW（1,550kcal/h）（ST-700使用時） 炎温度／約1,300℃ 燃焼時間※2／約1.5時間（ST-760使用時） 約2.0時間（ST-700使用時）



※1 気温25℃無風状態で点火後から5分間の燃焼データより算出　※2 気温25℃無風状態で点火後から30分間の燃焼データより算出

ライター感覚で操作できる
トリガー式を採用したハイエンドモデル

フィールドチャッカー ST-430 **（ねじ込み缶仕様）**

¥5,050（税別） ボンベ（ST-720）1本付

フィールドチャッカー ST-430S（バーナー本体のみ）

¥4,500（税別）

点火・消火の操作はライターと同じように点火ボタンを押したり離したりするだけ。火力調整機能をはじめ、空気調整機能、連続使用ロック機能、誤作動防止機能など、多彩な機能を搭載しています。炭の火起しはもちろん、飲食店や自動車工場などでも使われるハイエンドモデルです。

寸法／長さ150×高さ100×幅25mm（本体のみ）　重量／140g（本体のみ）　発熱量※3／3.3kW（2,800kcal/h）　炎温度／1,000～約1,600℃　燃焼時間※4／約1時間10分

トリガー式で直感的に操作

ダイヤルを回してガスを出し、点火ボタンで着火するという従来の方式から、押すだけでガスが噴出し、同時に着火ができるトリガー方式に変更。より直感的な操作が可能になりました。

様々な炎の温度調整ができる!

空気調整レバーによって、工業作業に適した約1,600℃の強力集中炎から、炭の火起しに適した1,000℃のソフト炎を自在に作り出せます。またスライド式の火力調整レバーを使えば無段階で火力調整ができます。

火口を長くして
火起し時の安全性を向上

フィールドチャッカー ST-432 **（ねじ込み缶仕様）**

¥2,700（税別） ボンベ（ST-720）1本付

寸法／長さ190×高さ55×幅23mm（本体のみ）　重量／147g（本体のみ）　発熱量※3／2.7kW（2,360kcal/h）　炎温度／800～約2,000℃　燃焼時間※4／約1.3時間

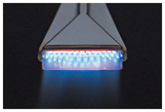
空気調整機能により、炎の切り替え自在

スパイラル集中炎（約2,000℃）からソフト炎（800℃）まで無段階に調整が可能です。スパイラル集中炎は対象物に炎が巻き付くため、火がつきにくい薪などの着火に適しています。

炭起しに最適なワイド&ソフト炎
収納時にはコンパクトになる!

フィールドチャッカー ST-431 **（ねじ込み缶仕様）**

¥1,900（税別） ボンベ（ST-720）1本付



寸法／長さ220×高さ67×幅60mm（収納時、本体のみ）、長さ350×高さ100×幅60mm（使用時、本体のみ）　重量／155g（本体のみ）　発熱量※3／1.65kW（1,420kcal/h）　炎温度／1,300℃　燃焼時間／約90～110分（条件により異なります）

生火が出ない ねじ込み式ボンベ

このページの商品はねじ込み式ボンベ（ST-720）を使用します。このボンベは液化ガスが吸収体に吸収されているため、液化ガスがそのまま噴出される心配がありません。そのため点火後すぐにボンベを逆さにしても生火が発生しません。

ねじ込み缶（ST-720）のデザインが変わります

従来デザイン

新デザイン

※3　気温25℃無風状態で点火後から5分間の燃焼データより算出（使用燃料はST-720）　※4　気温25℃無風状態で点火後から30分間の燃焼データより算出（使用燃料はST-720）

STAINLESS DUTCH OVEN

煮る、炒める、蒸す、焼くをこなす
キャンプ料理の万能選手！

キャンプの醍醐味のひとつが焚き火であり、それを利用したキャンプ料理です。ダッチオーブンは、素材を放り込むだけで美味しい料理が作れると言われる「魔法の鍋」。SOTOのダッチオーブンは、ステンレス製にこだわることで、手入れの容易さや、頑丈さなどを実現。キャンプだけでなく、家庭でも使いやすいダッチオーブンです。

※2

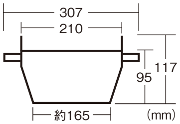
寸法／直径206×深さ90mm（内寸）、
幅310×奥行226×高さ125mm（外寸）
重量／約3.5kg　満水容量／約2.6L

家庭用としても
使いやすい8インチ

ステンレスダッチオーブン
8インチ ST-908

¥18,000（税別）

ステンレス製底網付



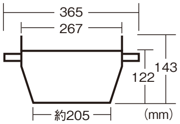
寸法／直径259×深さ115mm（内寸）、
幅350×奥行280×高さ160mm（外寸）
重量／約5.2kg　満水容量／約5.2L

4人程度のファミリー
キャンプにピッタリ

ステンレスダッチオーブン
10インチ ST-910

¥20,500（税別）

ステンレス製底網付



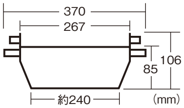
寸法／直径259×深さ78mm（内寸）、
幅365×奥行330×高さ105mm（外寸）
重量／約5.1kg　満水容量／約3.5L

フタはスキレットとしても
使える浅型のタイプ

ステンレスダッチオーブン
10インチハーフ ST-910HF

¥19,000（税別）

ステンレス製底網付



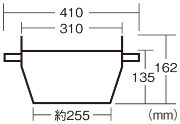
寸法／直径306×深さ130mm(内寸)、
幅415×奥行326×高さ165mm（外寸）
重量／約7.0kg　満水容量／約8.2L

チキンの丸焼きもお手の物
大人数向けの最大モデル

ステンレスダッチオーブン
12インチ ST-912

¥26,000（税別）

ステンレス製底網付



ステンレスがダッチオーブンの常識を変えた!

シーズニング不要!

ステンレス製なので、鋳鉄製の場合と異なり、面倒なシーズニング（慣らし作業）をしないでそのまま使えます。また家庭用の鍋と同じお手入れで問題ありません。

衝撃や温度変化に強い!

極めて頑丈なステンレス鋼を使用し、一枚の大きな鋼材からスピン加工で作り上げているので、従来の鋳鉄製にくらべ、衝撃や温度変化に強いという特徴があります。

サビにくい![※1]

ステンレス製ダッチオーブンは、サビに強いのも特徴です。もちろんサビ防止油を塗る必要もありません。残った料理は入れたまま保存や暖め直しができるのもメリットです。

家庭でも使用可能

鍋底が平らになっているので、ガスコンロやIHクッキングヒーター（※2）でも使用しやすい作りです。家庭でもダッチオーブン料理の美味しさを手軽に楽しめます。

OPTION

持ち運びに便利な専用ケース

8インチ収納ケース ST-908CS
¥4,180 (税別)
寸法／幅320×奥行240×高さ140mm
重量／420g

10インチハーフ収納ケース ST-910HFCS
¥3,630 (税別)
寸法／幅355×奥行310×高さ120mm
重量／600g

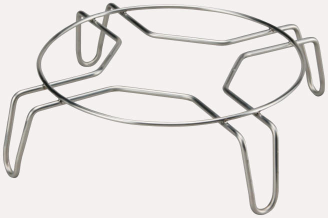
10インチ収納ケース ST-910CS
¥4,400 (税別)
寸法／幅380×奥行295×高さ165mm
重量／500g

12インチ収納ケース ST-912CS
¥4,620 (税別)
寸法／幅420×奥行340×高さ170mm
重量／725g

調理後のフタの開閉に

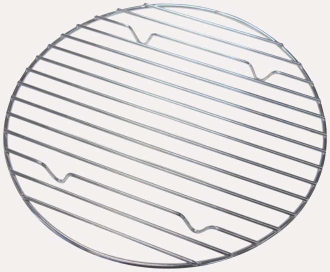
リッドリフター ST-900
¥4,000 (税別)
寸法／幅370×奥行40×高さ30mm　重量／245g
※ST-910HF、ST-910DLには使用できません

熱いダッチオーブンでテーブルを傷めない!



ダッチオーブンスタンド ST-9304
¥3,500 (税別)
寸法／直径285×高さ65mm　重量／265g

蒸し料理や焦げつき防止に



8インチ底網 ST-908NT
¥1,500 (税別)
寸法／直径170×高さ15mm　重量／135g

10インチ底網 ST-910NT
¥1,750 (税別)
寸法／直径200×高さ15mm　重量／165g

10インチハーフ底網 ST-910HFNT
¥2,000 (税別)
寸法／直径235×高さ18mm　重量／200g

12インチ底網 ST-912NT
¥2,000 (税別)
寸法／直径255×高さ18mm　重量／260g

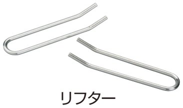
※1　使い方によってはサビが発生したり破損する場合もありますので、取扱説明書をよく読んで正しくお使いください。
※2　使用できない機種もあります。また、底網を使うなど、料理の種類によっては「空焚き防止機能」が作動する場合もありますので、ご注意ください。また、IHクッキングヒーターで燻製調理は行わないでください。天板を傷めるなどの故障につながります。

BBQ GRILL

網焼きも鉄板焼きも楽しめる
一人二役の高機能BBQグリル

セット内容

フタ
焼きアミ
炭受け
本体
受け皿



リフター

収納ケース

デュアルグリル ST-930 PAT.P

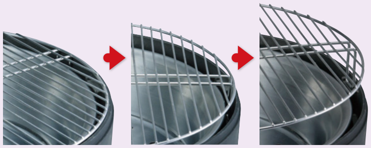
GOOD DESIGN

¥25,000（税別）

網焼きはもちろん、フタを裏返せば鉄板焼きも楽しめるBBQグリルです。3つの断熱構造により、卓上や地面に直置きすることができるので、様々なシーンで使いやすい製品です。焚き火台としても使用できるので、キャンプにひとつ持って行けば、マルチに活躍してくれます。

寸法／直径310×高さ170mm（使用時、三段階調整）、直径310×高さ140mm（収納時）　重量／5kg　材質／アルミ鋳物（フタ・本体・受け皿）、ステンレス（焼きアミ・炭受け）、ゴム（台座）

焼きアミの高さは調整可



焼きアミは、火加減や料理に合わせて、近火から遠火まで3段階で高さを調整できます。

網も炭も入れたまま収納!

火消しつぼ機能付きなので、フタをするだけで燃焼中の炭を約30分で消火できます。片付けもラクで、持ち帰った炭は次回も使えるので経済的です。※1

料理の幅が広がるデュアル機能

焼きアミを載せれば、串焼きをしたり、パンに焦げ目を付けたり、さらにはコッヘルに入れたアヒージョを暖めたりと、様々な料理に対応。フタの裏はフッ素コート済みの鉄板で、焼きそばや、パンケーキなどを楽しめます。これ一台で、色々なキャンプ料理を簡単に調理できます。さらにご家庭のベランダなどで七輪的に使うこともできます。

OPTION 本体に収納して持ち運べる ダッチオーブン用スタンド

ダッチオーブンスタンド
ST-9304 **¥3,500（税別）**

別売りケースなら
さらに持ち運び便利

デュアルグリル用収納ケース
NEW ST-930CS **¥5,000（税別）**

交換用パーツ

焼きアミ ST-9301
¥2,800（税別）
寸法／直径285×高さ50mm

炭受け ST-9302
¥6,000（税別）
寸法／直径275×高さ70mm

リフター（2本入）
ST-9303
¥1,300（税別）
寸法／長さ150×幅35mm

※1　火消しつぼとしてご使用いただく際は、グリル内の炭火が完全に消火されていることを確認してから収納してください。

C O L U M N

Dutch Oven Recipe

料理研究家・山戸ユカさん
オススメのダッチオーブン料理

【小豆のボロネーゼ】

魔法の鍋と称されることもあるダッチオーブン。ここでは、そんなダッチオーブンにさらなる魔法をかけてくれるレシピをご紹介。家庭でもキャンプでも楽しめるダッチオーブンレシピを、料理研究家である山戸ユカさんに教えてもらいました。

作り方

1. ダッチオーブンにオリーブオイルを熱し、にんにくと玉ねぎを加えてしんなりするまで強火で炒める。

2. 1ににんじんとしめじを加え、中火で全体がややきつね色になるまでしっかり炒める。

3. 2に全ての材料を加えて混ぜ合わせ、沸騰したら蓋をして弱火で2時間ほど煮込む（途中でこげていないかチェックすること）。

4. 小豆が柔らかくなったら蓋を外し、時々かき混ぜながらさらに30分ほど煮込む。

※出来立てよりも一晩寝かせて、再度温めなおしたくらいが美味しい。

（材料）

材料（作りやすい量）
玉ねぎ…大2個（みじん切り）
にんじん…2本（みじん切り）
しめじ…1パック（粗みじん切り）
にんにく…1かけ（みじん切り）
小豆…200グラム
カットトマト缶…2缶
オリーブオイル…1/4カップ
出汁用昆布…10センチ
ローリエ…2枚
味噌…大さじ1
塩…大さじ1
練りごま…大さじ1
赤ワイン…2カップ
水…1リットル
パプリカパウダー…大さじ2
クローブパウダー（あれば）…小さじ1/2

P r o f i l e

山戸ユカさん

野菜を中心とした料理を得意とする料理研究家。2013年、東京から八ヶ岳南麓に移住しレストラン「DILL eat, life.」をオープン。レストランだけにとどまらず、雑誌や書籍の執筆、イベント出店など多方面で活動中。著書に「1バーナークッキング」（大泉書店）、「保存食で体をととのえる」（家の光協会）など多数。

SMOKER

使いやすさを追求した
“おかもち”形状!

おかもち香房 ST-123

¥22,000（税別）

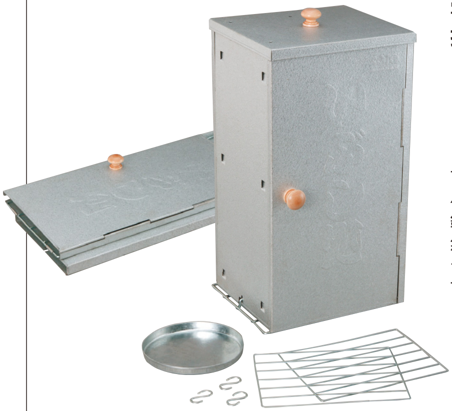
スモーカーとしての使いやすさを追求した結果がこの “おかもち” 形状。アルミ製なので軽量なのも特徴です。自由なレイアウトで吊り下げができ、さらに3段式の燻煙網を備えるので、大小様々な食材を同時に燻せます。キャンプだけでなく庭などでも手軽に燻製料理が楽しめます。

寸法／幅275×奥行230×高さ520mm　重量／2.5kg（本体のみ）　材質／アルミニウム（本体）、木（持ち手）、ステンレス（チップ皿）
セット内容／本体、温度計、燻煙網（3枚）、チップ皿、油受け皿、吊り下げフック（大小各3個）、吊り下げフック取り付けバー（3本）、トレーキャッチャー、洗浄用ブラシ

畳めばコンパクトになる
持ち運びに便利なモデル

お手軽香房 ST-124

¥4,100（税別）



寸法／幅222×奥行194×高さ415mm（使用時）、幅230×奥行40×高さ440mm（収納時）　重量／2.0kg　材質／鉄 メッキ鋼板(本体、フタ、チップ皿)、鉄 亜鉛メッキ(網、フック)、天然木（つまみ）
セット内容／本体、フタ、燻煙網(2枚)、チップ皿(1枚)、吊り下げフック(3本)、木製つまみ（2個）

熱燻&温燻の2種類が楽しめるスモーカー

※使用機種：ST-124

熱燻

温燻

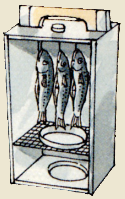
※使用機種：ST-123

このページで紹介している燻製器は、熱源を利用し高温（80～120℃程度）で燻す「熱燻」と、50～80℃程度で燻す「温燻」の2種類を一台でこなします。「熱燻」の特徴としては、高温で燻すので、生肉からの調理ができ、脂が乗ったジューシーな燻製が出来上がります。一方「温燻」は、ほどよい柔らかさに仕上がるのが特徴。また火加減の調整などが不要なので、初心者にも向いています。

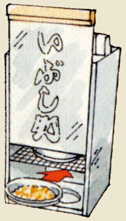
※熱燻をする際には2バーナーまたは3バーナーの熱源が別途必要です。

「おかもち香房」と「スモークチップス」を使用した熱燻の一例

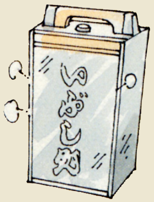
80～120℃の温度で10分から2時間ほど燻煙します。食材をあぶりながら燻すので、色づきと香りの良さが特徴です。



❶ 食材に合わせて、金網やフックを使い分けましょう。食材から出た脂がスモークチップスに落ちると余分な煙が発生したり、燃え上がることもあるので、油受け皿を敷くのを忘れずに。



❷ スモークチップスを燻製器内にセットします。火力が強すぎるとチップが燃え上がることがあるので、中火以下で。熱燻での加熱は食材の水分を飛ばす役割もあるので、火力調整も腕の見せ所です。



❸ 時々スモークチップスの燃え具合を確認して、煙が出ていないようなら新しいチップを補充してください。十分な燻煙後、食材にさらに熱を加えたい場合は、チップなしで行ってください。

容量たっぷりの
段ボール燻製器

燻家（スモークハウス）
ST-114

¥1,300（税別）

寸法／幅230×奥行230×高さ520mm（使用時）
セット内容／本体、スモークウッドミニ（さくら1本）、アルミ皿（1枚）、金棒（2本）、金網（1枚）、吊り下げフック（4本）

おつまみ作りに
最適なサイズ感

おつまみ香房 ST-115

¥1,300（税別）

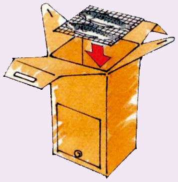
寸法／幅230×奥行230×高さ350mm（使用時）
セット内容／本体、スモークウッドミニ（さくら1本）、金網（1枚）、金棒（2本）、アルミ皿（1枚）

段ボール製燻製器は リーズナブルだから入門用に最適!

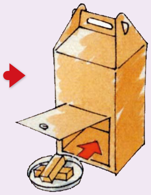
段ボール製の燻製器シリーズは温燻のみですが、リーズナブルな価格なので、燻製の入門用にも最適です。使い捨てではなく、繰り返し何度も使えます。段ボールは食材の余分な水分をしっかり吸収するという素材上のメリットもあります。スモークウッドも付属するので、購入後すぐに燻製を楽しめるセットです。

「スモークハウス燻家」と「スモークウッド」を使用した温燻の一例

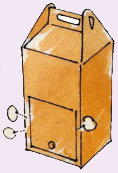
50～80℃の温度で1～2時間程度燻煙します。食材の水分を飛ばしながら燻すので、柔らかな舌ざわり仕上がります。



❶ 食材を金網の上にのせます。金網よりも大きな食材は、フックを使って吊り下げます。どちらの場合も食材同士が重ならないようにしましょう。なるべく新鮮な食材を使うのもポイントです。



❷ スモークウッドに着火して、燻製器内にセットします。この時に、スモークウッドが燃え上がった状態で燻製器の中に入れないでください。必ず、煙のみになっていることを確認してから入れましょう。



❸ 燻煙時間は食材や外気温などによって異なりますが、なによりも大事なのは自分自身の好みに合わせることです。ちょっとした違いで燻製の香りや味が違ってくるのも燻製の楽しみのひとつです。

食材をじっくり加熱できる
陶器製スモーカー

スモークポット ST-126RD・BW・YL

¥4,500（税別）

寸法／直径約230×高さ165mm　重量／約1.56kg（金網・温度計含む）　容量／約1.2L　材質／耐熱陶器（鍋本体）、磁器（フタ）、鉄 クロームメッキ（金網）　付属品／金網、温度計、オリジナルレシピ

※燻煙中、鍋は大変高温になります。そのため家庭用のカセットコンロでのご使用はできません。またIH調理器、電子レンジでもご使用できません。

「スモークポット ST-126」を使用した燻製の作り方

鍋底にスモークチップスを敷き、網に食材を乗せ、2バーナーや3バーナーで加熱するだけで美味しい燻製ができあがります。また家庭用のコンロにも対応しています。スモークポットは熱源とスモークチップスを使用します。スモークウッドは使用できません。

OPTION
アウトドアでの持ち運びに便利

スモークポット用
収納ケース ST-126CS

¥2,300（税別）

寸法／直径250×高さ185mm　重量／235g　材質／ポリエステル（外側）、PVC（内側、底布）、ポリプロピレン（持ち手）

シートに包んで冷蔵庫に入れるだけで、余分な水分や臭みを取り除きます。燻製の下ごしらえの他、一夜干し作りなどにも使えます。

短い時間で燻製用の
下ごしらえができる

燻製用脱水シート ST-174

¥800（税別）

寸法／約250×350mm　材質／ポリビニルアルコールフィルム（平成18年厚生労働省告示第201号に適合）、食品糖類、糊料、アルコール類

OPTION
燻製用オプションパーツ

温度計 ST-140

¥1,000（税別）

寸法／直径37×長さ102mm　重量／14g　対応温度／0～200℃

フック ST-141

¥460（税別）

寸法／太さ3×幅30×長さ75mm（3本入）

調理糸 ST-143

¥450（税別）

寸法／幅75×奥行8×高さ110mm　太さ5号（0.9mm）20m巻　材質／綿100%

SMOKE WOOD & CHIPS

国産原木※を使用した
薬品無添加のウッド

※黒樽ウイスキーオークをのぞく。

老舗さくら ST-1361
熟成りんご ST-1362
純粋くるみ ST-1363
新鮮ヒッコリー（オニグルミ）ST-1364
厳撰なら ST-1365
旨味ブレンド ST-1366
黒樽ウイスキーオーク ST-1367

スモークウッド こだわり派

￥460（税別）　※黒樽ウイスキーオークのみ **￥580（税別）**

使用しやすいサイズにあらかじめカットしてパッケージングしてあります。1カットで使用できる時間は約1時間30分。このウッドが3個セットになっています。

寸法／長さ95×高さ30×幅50mm（×3個）　重量／約100g（×3個）　燻煙時間／約1.5時間（×3個）

※使用状況によって異なります。

少量の食材に最適な
コンパクトサイズ

スモークウッドミニ こだわり派

￥260（税別）　※黒樽ウイスキーオークのみ **￥320（税別）**

寸法／長さ95×高さ30×幅50mm　重量／約100g　燻煙時間／約1.5時間

※使用状況によって異なります。

老舗さくら ST-1371
熟成りんご ST-1372
純粋くるみ ST-1373
新鮮ヒッコリー（オニグルミ）ST-1374
厳撰なら ST-1375
旨味ブレンド ST-1376
黒樽ウイスキーオーク ST-1377

スモークウッドの使い方（温燻）

バーナーやコンロなどを使ってスモークウッドへ着火します。

程よく燃えたら炎を吹き消し、煙だけになっていることを確認。

ウッドの溝を下にしてアルミ皿に置き、スモーカーへセット。

スモーカーのフタを閉め、お好みの時間燻煙して出来上がり。

こだわりは原木純度100%と安全性

SOTOのスモークウッドの材料は国産原木丸太（※）。つなぎを一切使わない工法をもちいて、木そのものの持つ香りを大切にしています。薬品無添加で、食への安全性にもこだわっています。

※黒樽ウイスキーオークをのぞく。

熱源を使った燻製用
使いやすいチップ形状

スモークチップス 熱燻の素

￥520（税別）

※黒樽ウイスキーオークのみ **￥650（税別）**

寸法／長さ210×高さ330×幅約90mm　内容量／500g（純粋くるみのみ400g）

老舗さくら ST-1311
熟成りんご ST-1312
純粋くるみ ST-1313
新鮮ヒッコリー（オニグルミ）ST-1314
厳撰なら ST-1315
旨味ブレンド ST-1316
黒樽ウイスキーオーク ST-1317

燻煙材と組み合わせることで
よりスモーキーな深みのある味わいに

ピートスモークパウダー ST-160

￥1,060（税別）

内容量／150g

ピートスモークブロック ST-161

￥1,060（税別）

内容量／150g

スモークチップスの使い方（熱燻）

チップ皿に適量のチップを入れます。

チップ皿をスモーカーにセットします。

2バーナーなどの熱源を点火します。

熱が伝わりチップから煙が立ち始めます。

FOR HOME

家から外までクロスオーバーに使えるアイテムをラインナップ

SOTOのラインナップの中には、ご家庭での使用をメインにしたものも多数あります。本格的なダッチオーブン料理をご家庭で楽しむために最適化したステンレスダッチオーブンや、キャンプで使っても便利なアイテムが詰まったエマージェンシーキット。そして手作りソーセージが作れるキットまで。ご家庭で作った手作りソーセージを、キャンプ場に持ち込んで、焚き火で焙れば、きっと極上の味わいに違いありません。フィールドからご家庭まで、ぜひクロスオーバーな使い方をしてみてください。

SOTO
SOTO REGULAR GAS ST-700
BUTANE GAS レギュラーガス
SOTO

DUTCH OVEN for HOME

家庭での使い勝手を考えた
様々な工夫がつまったダッチオーブン

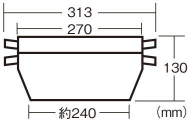
ステンレスダッチオーブン 10インチ デュアル ST-910DL

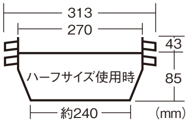
¥23,000（税別）

吊り下げ用のツルなど、アウトドア使用のための機能を省き、シンプルにすることで家庭のキッチンで使いやすくなったダッチオーブンです。ガスコンロの他、IHヒーター（※）で使用することもできます。

寸法／幅330×奥行275×高さ124mm（外形・10インチサイズ） 重量／約5.3kg 材質／ステンレス

※





家庭用コンロに乗せやすいフラット底

底をフラットにすることで、家庭用のガスコンロのゴトクや、IHヒーター（※）でも使いやすくしました。ステンレス製なので、洗剤で洗え、錆びにくいという特徴もあります。

フタ単体はスキレットとしても

フタ部分を裏返せば、単体でスキレット（フライパン）として調理ができます。写真のようなスパニッシュオムレツやパエリアなど、料理の幅が一層広がります。

フタの向きを変えるだけでデュアルサイズで使用可

鶏料理などのカサのある食材を調理する際はディープサイズで。ピザやナンを焼くときなどは、フタを裏返してハーフサイズで。深さを変えられるので、様々な料理に対応します。

OPTION

10インチデュアル&ハーフ兼用ケース

ステンレスダッチオーブン
10インチ収納ケース
ST-910CS

¥4,400（税別）

寸法／幅380×奥行295×高さ165mm
重量／500g

10インチデュアル&ハーフ兼用リフター

ステンレスダッチオーブン
10インチ デュアル＆10インチ ハーフ
専用ハンドリフター ST-901

¥1,520（税別）

寸法／幅75×奥行200×高さ105mm 重量／138g 材質／ステンレス

テコの原理で軽く持ち上げる（上）。鍋の持ち手のように持ち上げる（下）という2種類の使い方ができる。

※ご使用できない機種もあります。また底網を使うなど、料理の種類によってはヒーターの「空焚き防止機能」が作動し、調理できない場合がございますので、ご注意ください。

SMOKER for HOME

温度計別売

家庭でも手軽に燻製ができる
IH対応の陶器製スモーカー

スモークポットIH ST-128

¥6,150 (税別)

IHクッキングヒーター対応で、ご家庭でも手軽に燻製が楽しめるスモーカーです。陶器ならではの保温力でじっくりと食材を加熱できます。もちろんガスコンロでの使用も可能。フタがしっかり閉じるため、燻煙がポット内で循環し続けるので、煙が出にくく、少ないチップで燻製ができます。

寸法／直径 約260×高さ140mm 重量／約2.28kg（金網含む） 容量／約1.5L 材質／耐熱陶器（本体）、陶器（フタ）、鉄 亜鉛メッキ（金網） 付属品／金網

OPTION

スモークポットIH用
収納ケース ST-128CS

¥3,000 (税別)

寸法／直径300×高さ180mm 重量／340g

NEW

自宅のキッチンで
簡単に燻製が楽しめる!

キッチン香房 ST-125

¥4,600 (税別)

寸法／直径210×高さ160mm（使用時）、直径210×高さ120mm（収納時） 重量／520g 材質／ステンレス（鍋、フタ、ハンドル）、鉄 クロームメッキ（燻煙網）、天然木（ツマミ）

この製品はIHクッキングヒーターでは使用できません。天板を傷めるなどの故障につながります。

OPTION

キッチン香房の交換用以外にも
一般の鍋にも使用可能

キッチン用燻煙網 ST-142

¥800 (税別)

寸法／直径200×高さ40mm 材質／鉄（クロームメッキ）

食材を中に入れて
加熱するだけで燻製風に!

スモークバッグ ST-1054L

¥800 (税別)

あらかじめスモークに必要なチップが入っているので、食材を中に入れて加熱するだけで、簡単にスモーク料理が楽しめます。

寸法／幅275×高さ495mm 重量／56g 成分／ナチュラルヒッコリーチップ、堅木シロップ、ナチュラルシュガー

※使い切りです。必ずフライパンなどを利用し、直火には当てないでください。電子レンジでの調理はできません。

SAUSAGE MAKER

肉に熱が伝わりにくい手動式!
簡単操作でミンチ肉ができる

ミートミンサー
ST-171

¥3,000（税別）

材料を入れ、ハンドルを回すだけで、ソーセージ用のミンチ肉を作ることができます。お肉以外にも、魚やエビなどのミンチを作る時にも便利です。

寸法／幅130×奥行265×高さ220mm　重量／1.05kg　材質／ABS樹脂（本体、キャップ、ハンドル）、ポリアセタール（スクリュー）、AS樹脂(材料投入口)、ポリプロピレン（材料押さえ）、ステンレス刃物鋼（ディスク、カッター）

適量の肉を腸詰めできる
ハンドル式ソーセージメーカー

ソーセージメーカーセット
ST-173

¥8,000（税別）

下ごしらえしたミンチ肉を入れ、ハンドルを押すと、一定量の肉を腸詰めできるソーセージメーカーです。腸のサイズに合わせて口金は2種類セットになっています。

寸法／幅265×奥行66×高さ90mm（本体のみ）　重量／180g（本体のみ）　材質／ABS樹脂(筒部)、EVA樹脂(筒内ノブ先プッシュ部)、ステンレス（シャフト）、真鍮ニッケルメッキ（ノズル）、ナイロン・ステンレス（ブラシ）

手作りソーセージの作り方

1 ミートミンサーを使って、肉を挽きます。

2 挽いた肉を好みの調味料で味付けします。

3 ソーセージメーカーセットに味付けした肉を詰めます。

4 ソーセージメーカーセットで羊腸に詰めます。

5 腸詰を調理糸で結び、好みのサイズに分けていきます。

6 歯ごたえと香りを良くするために燻煙し、ボイルします。

EMERGENCY SUPPLY

災害に備えるだけでなく
キャンプなどでも便利なセット

バケットキャリィセットII
KA-003

¥19,000（税別）

「食」を重点的に考えた防災セットを専用キャリーバッグに詰めました。簡単な調理セットの他、着火、水の運搬などに必要な道具類がセットになっています。防災グッズは“いざ”という時に使い方が分からなければ意味がありません。そこで、「普段から積極的に使用して、使い慣れておいてもらいたい」というコンセプトの元、災害時だけでなく、アウトドアレジャーでも使いやすいセットにしました。

寸法／幅280×奥行280×高さ300mm　内容量／約10L　重量／2.6kg

バケツにもなる多目的バッグ

キャリーバッグは、水を汲むバケツとして使える他、キャンプ用品や非常食をいれたりするのにも便利です。また、発泡ウレタンが入っているので、クーラーバッグとして使用することもできます。

セット内容

G-ランプソリッド STG-23

マントル STG-201

ポケトーチ PT-14SKCR

アルミ保温シート

SOTO レギュラーガス ST-700

コッヘルセット（大・小）

シングルバーナー ST-301

ヒーターとバーナーの
1台2役の頼れるセット

フィールドヒーターボンベセット
ST-801 PAT.P

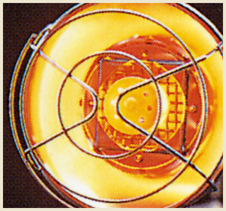
オープン価格

※ボンベ（ST-760）、スタビライザー付

寸法／幅170×奥行240×高さ320mm（使用時）　重量／650g（本体のみ）　使用燃料／SOTO製品専用容器（CB缶）　使用時間※1／約4.0時間（ST-760使用時）　使用条件／気温20℃以下の屋外

セット内容

アタッチメント脱着で昼夜問わず活躍！

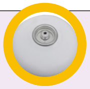


昼は、バーナーとして火起しの際の強い味方に。そして、アタッチメントを装着すれば、ヒーターとして使えます。災害時は体をいかに冷やさないかが重要な要素。もちろん、キャンプなどで使用しても、とても便利なアイテムです。

※1 使用状況（天候・気温等）によって異なります。

FUEL

OD缶



プロパン×イソブタン×ノルマルブタン
3種類のガスをミックスしたアウトドア缶

刻一刻と状況を変える自然環境にも対応するパワーガスです。SOD-725Tはファイバー構造になっています。

パワーガス250トリプルミックス SOD-725T

¥600 (税別)

寸法／直径110×高さ90mm　重量／385g　容量／230g　成分／液化ブタン、液化イソブタン、液化プロパン

パワーガス105トリプルミックス SOD-710T

¥560 (税別)

寸法／直径90×高さ65mm　重量／207g　容量／105g　成分／液化ブタン、液化イソブタン、液化プロパン

CB缶

入手しやすくコストパフォーマンスに優れたカセットボンベ

SOTOパワーガス 3本パック ST-7601

¥900 (税別)

寸法／直径69×高さ195mm（1本）　重量／340g（1本）　容量／240g（1本）　成分／液化ブタン、液化プロパン

SOTOレギュラーガス ST-700

¥280 (税別)

SOTOレギュラーガス 3本パック ST-7001

¥840 (税別)

寸法／直径69×高さ195mm（1本）　重量／350g（1本）　容量／250g（1本）　成分／液化ブタン

ガソリン用ボトル

燃料の注入がしやすく
洗浄も容易な広口ボトル

※ガソリンスタンドで本製品に直接給油することはできません。ガソリンスタンドで給油する際は「ポータブルガソリンボトル」をご使用ください。

SOTO広口フューエルボトル 400ml SOD-700-04

¥2,400 (税別)

寸法／直径67×高さ168mm（キャップ含む）　重量／125g　容量／280ml（ボトル容量400ml）

SOTO広口フューエルボトル 700ml SOD-700-07

¥2,900 (税別)

寸法／直径74×高さ220mm（キャップ含む）　重量／146g　容量／480ml（ボトル容量700ml）

SOTO広口フューエルボトル 1000ml SOD-700-10

¥3,100 (税別)

寸法／直径74×高さ290mm（キャップ含む）　重量／178g　容量／720ml（ボトル容量1000ml）

ねじ込み缶

ST-430・430S・431・432
専用の継ぎ目の少ない
シームレス缶

フィールドチャッカー専用容器 ST-720

¥550 (税別)

寸法／直径66×高さ208mm　重量／350g　容量／170g　成分／液化ブタン、液化プロパン

OPTION

バーナーなどの安定感が向上！
CB缶&OD缶（230g）用安定台

スタビライザー ST-411

¥800 (税別)

寸法／幅170×奥行170×高さ20mm（使用時）、幅120×奥行20×高さ20mm（収納時）
重量／23g　材質／ABS樹脂

※STG-70、ST-720、SOD-710Tには使用できません。

OD缶からG-ランプやガストーチなどへ
ガスを充てんできるアダプター

フィルアダプター SOD-450

¥1,200 (税別)

寸法／幅20×奥行15×高さ46mm　重量／25g

※OD缶専用です。ST-720には使用できません。

SOTO製品の専用容器のデザインがリニューアル！

パワーガス250トリプルミックス SOD-725T

SOTOパワーガス ST-760

SOTOレギュラーガス ST-700

ShinfujiBurnerパワーガス RZ-760

フィールドチャッカー専用容器 ST-720

FAQ #2

よくあるご質問・お問い合わせ

Q.1

他社製のボンベは使えますか？

必ず当社指定の専用容器(ボンベ)をお使いください。ボンベはメーカーによって接続部分の形状が異なります。そのため指定外の容器を使うとガス漏れやガスが出なかったりするなどの危険をともなう可能性があります。他社製容器(ボンベ)を使用して器具の故障、事故があった場合でも保証の対象外となってしまいます。

Q.2

ガス器具の使用中に火力や光量が落ちてしまうのはなぜですか？

ドロップダウンが原因です。燃焼には気化ガスが必要です。カセットボンベやOD缶の中には液化ガスが入っていますが、この液化ガスが気化ガスに変わる時には気化熱が必要なため燃焼中の燃料は周囲の熱を常に奪い続けています。そのため連続使用をしていると徐々に燃料が冷えていき、いずれ周囲から気化熱を奪えなくなるため火力や光量が落ちる現象が起こります。これをドロップダウンと言います。この現象が起きた時は一度燃焼を中止してボンベが暖まるまで少しお待ちいただくか、冷えていない別のボンベに取り替えると効果的です。また、外気温が低くボンベが冷えてしまっている時も気化熱を奪いにくい状態にありますので、火力や光量を最大限に発揮することができません。ボンベの冷えに影響を受けにくい「マイクロレギュレーター」搭載製品や「パワーブースター」対応製品のご使用もおすすめです。

Q.3

ガスカートリッジに使用期限はありますか？

内容物のLPガス自体はほぼ劣化することがありませんので、明確には使用期限を定めておりませんが、容器にサビが発生している場合はできるだけお早めにご使用ください。ガスカートリッジは直射日光の当たらない乾燥した涼しい場所で必ずキャップを閉じた状態で保管してください。

Q.4

ガスカートリッジの処分方法について教えてください。

容器(ボンベ)は完全に使いきってから各自治体の処理方法に従って他のゴミと区別して捨ててください。処理方法は各自治体により異なりますので自治体へお問合せください。

Q.5

ねじ込み缶がCB缶に比べて価格が高いのはなぜですか？

火力にパワーを持たせ、寒さに強くするため、CB缶に比べてプロパンの配合率を非常に高くしているのが理由です。そしてプロパンの圧力に耐えられるように特別な2ピース缶になっています。OD缶も一般的にプロパンの配合率が高いので、2ピース缶を採用しています。また、アウトドアで使うことが前提なので、外部からの衝撃に強いというメリットもあります。

Q.6

OD缶の大小はサイズ以外に違いはありますか？

ガスの配合はどちらも同じですが、大きい方のSOD-725Tはファイバー構造になっています。カートリッジの内側側面に吸収体を貼り、液化ガスが常に側面全体に行き届くようにしています。これにより、液化ガスは広い範囲から気化熱を奪うことができ、可能な限り安定した気化ガスをベーナーへ供給することができます。

Q.7

CB缶で価格が違うのはなぜですか？

ガスの配合が違います。SOTOパワーガスにはプロパンが配合されています。そのためレギュラーガスに比べ、低温時での燃焼効率が良いという特性があります。

Q.8

ボンベを倒してしまったら赤い炎が勢いよく燃え上がってしまったのですが？

それは、気化ガスではなく、液化ガスが燃えたときに発生する「生火」と呼ばれるものです。容器(ボンベ)が指定以外の方向に傾いた場合、ガスの吸込み口から液化ガスを吸うことがあり、それが原因で発生します。「フィールドチャッカー ST-450」や「ねじ込み式ボンベ」は生火が発生しない対策がされています。

Burner Specs

使用燃料	品名	使用時間(h) SOD-700-07 (700mlボトル)使用時	使用時間(h) SOD-700-10 (1000mlボトル)使用時	発熱量 (kW <kcal/h>)	本体サイズ(mm) 使用時	本体サイズ(mm) 収納時	本体+ポンプ (g)	ゴトク外径 (mm)	備考	関連ページ
 ガソリン	 SOD-371 MUKAストーブ	約1.0	約1.5	4.7 〈4,000〉	幅：135× 奥行：135× 高さ：80	幅：80× 奥行：65× 高さ：80	333	直径150	・予熱不要のガソリンストーブ ・ホワイトガソリン、自動車用レギュラーガソリンのどちらを使用してもスペックに差はありません。	8 9 16 17 18 19

使用燃料	品名	使用時間(h) SOD-725T使用時	使用時間(h) SOD-710T使用時	発熱量(kW <kcal/h>) SOD-725T使用時	発熱量(kW <kcal/h>) SOD-710T使用時	本体サイズ(mm) 使用時	本体サイズ(mm) 収納時	本体重量 (g)	ゴトク外径 (mm)	備考	関連ページ
 OD缶	 マイクロレギュレーターストーブ ウインドマスター SOD-310	約1.5	約0.8	3.3 〈2,800〉	3.3 〈2,800〉	3本ゴトク使用時 幅：90× 奥行：117× 高さ：100 別売4本ゴトク使用時 幅：90× 奥行：117× 高さ：100	幅：47× 奥行：90× 高さ：88	3本ゴトク使用時 67 別売4本ゴトク使用時 87	直径100 直径144	・マイクロレギュレーター搭載 ・強風時も風防が不要な耐風性 ・シーンに合わせて選べる着脱式ゴトク ・低温時や連続使用時にも安定した火力を発揮 ・軽量モデル ・圧電点火方式	4 5 6 7 14 15
	 マイクロレギュレーターストーブSOD-300S	約1.5	約0.8	3.3 〈2,800〉	3.3 〈2,800〉	幅：96× 奥行：94× 高さ：86	幅：52× 奥行：52× 高さ：81	73	直径112	・マイクロレギュレーター搭載 ・低温時や連続使用時にも安定した火力を発揮 ・軽量モデル ・圧電点火方式	4 5 13
	 アミカス SOD-320	約1.5	約0.7	3.0 〈2,600〉	3.0 〈2,600〉	幅：76× 奥行：100× 高さ：86	幅：40× 奥行：43× 高さ：75	81	直径106	・強風時も風防が不要な耐風性 ・鍋が安定する4本ゴトク ・軽量モデル ・圧電点火方式 ※マイクロレギュレーター非搭載	6 7 12

使用燃料	品名	使用時間(h) ST-700使用時	使用時間(h) ST-760使用時	発熱量(kW <kcal/h>) ST-700使用時	発熱量(kW <kcal/h>) ST-760使用時	本体サイズ(mm) 使用時	本体サイズ(mm) 収納時	本体重量 (g)	ゴトク外径 (mm)	備考	関連ページ
 CB缶	 レギュレーターストーブ ST-310	約1.5	約1.5	2.9 〈2,500〉	2.9 〈2,500〉	幅：166× 奥行：142× 高さ：110	幅：140× 奥行：70× 高さ：110	350	直径130	・マイクロレギュレーター搭載 ・低温時や連続使用時にも安定した火力を発揮 ・鍋をしっかり安定させられる大型のゴトク ・圧電点火方式	4 5 24
	 シングルバーナー ST-301	約1.8	約1.4	3.3 〈2,800〉	3.7 〈3,200〉	幅：160× 奥行：90× 高さ：90	幅：190× 奥行：176× 高さ：83	640	直径200	・高火力 ・ガスボンベとバーナー本体が分離しているタイプ ・大きな鍋も安心して使える大型で低重心のゴトク ・圧電点火方式	25
	 G-ストーブ STG-10	約2.6	約2.1	1.7 〈1,500〉	2.1 〈1,800〉	幅：153× 奥行：195× 高さ：77	幅：142× 奥行：78× 高さ：25	380	タテ85× ヨコ90	・衝撃に強い「NOTE」型 ・世界最薄モデル ・圧電点火方式	25
	 ハイパワー2バーナー ST-525	右バーナー：約2.5 ※約2.0 左バーナー：約2.5	右バーナー：約1.9 ※約1.6 左バーナー：約1.9	右バーナー： 3.7〈3,200〉 ※4.1〈3,500〉 左バーナー： 3.7〈3,200〉	右バーナー： 4.9〈4,200〉 ※5.6〈4,800〉 左バーナー： 4.9〈4,200〉	幅：610× 奥行：410× 高さ：580	幅：580× 奥行：360× 高さ：95	5100	タテ260× ヨコ460	・連続使用時に火力が落ちにくいガスシンクロナスシステム採用 ・左右に高火力のバーナー搭載 ・圧電点火方式 ※印のスペックはパワーブースター使用時	26
	 3バーナー ST-532	右バーナー：約2.5 ※約2.1 中バーナー：約4.0 左バーナー：約2.7	右バーナー：約2.0 ※約1.7 中バーナー：約3.7 左バーナー：約2.5	右バーナー： 3.7〈3,200〉 ※4.1〈3,500〉 中バーナー： 1.7〈1,500〉 左バーナー： 2.9〈2,500〉	右バーナー： 4.9〈4,200〉 ※5.6〈4,800〉 中バーナー： 2.1〈1,800〉 左バーナー： 3.7〈3,200〉	幅：610× 奥行：410× 高さ：580	幅：580× 奥行：360× 高さ：95	5400	タテ260× ヨコ460	・連続使用時に火力が落ちにくいガスシンクロナスシステム採用 ・2バーナー＋小バーナーで火口を3基搭載したモデル ・圧電点火方式 ※印のスペックはパワーブースター使用時	26

※発熱量は気温25℃無風状態で点火後から5分間の燃焼データより算出。 使用時間は気温25℃無風状態で点火後から30分間の燃焼データより算出。

Lantern Specs

使用燃料	品名	使用時間(h)		光量(ルクス＜W相当＞)		本体サイズ(mm)		本体重量(g)	照射範囲	備考	関連ページ
		SOD-725T使用時	SOD-710T使用時	SOD-725T使用時	SOD-710T使用時	使用時	収納時				
OD缶	プラチナランタン SOD-250	約6.0	約2.0	120 ＜80＞	120 ＜80＞	幅：77× 奥行：65× 高さ：110	幅：33× 奥行：63× 高さ：110	210	手元	・手元を照らす小光量タイプ ・マントルやホヤを必要としないプラチナ発光 ・衝撃に強い ・コンパクト収納 ・圧電点火方式	29

使用燃料	品名	使用時間(h)		光量(ルクス＜W相当＞)		本体サイズ(mm)		本体重量(g)	照射範囲	備考	関連ページ
		ST-700使用時	ST-760使用時	ST-700使用時	ST-760使用時	使用時	収納時				
CB缶	フォールディングランタン ST-213	約4.5	約4.0	350 ＜180＞	450 ＜200＞	直径：136× 高さ：375	直径：136× 高さ：225	1,250	テントサイト	・コンパクトに収納できるフォールディング式 ・圧電点火方式	28
	虫の寄りにくいランタン ST-233	約3.5	約3.0	550 ＜210＞	660 ＜230＞	直径：136× 高さ：375	直径：136× 高さ：225	1,300	テントサイト	・コンパクトに収納できるフォールディング式 ・虫が寄りにくいオレンジ色の発光 ・光量が落ちにくいパワーブースター内蔵 ・圧電点火方式	28
	レギュレーターランタン ST-260	約4.5	約4.5	150 ＜80＞	150 ＜80＞	幅：100× 奥行：130× 高さ：150	幅：65× 奥行：105× 高さ：150	247	テーブル	・テーブル全体を照らす中光量タイプ ・マイクロレギュレーター搭載 ・低温時や連続使用時にも安定した火力を発揮 ・圧電点火方式	28
	G-メタルランプ STG-00	約6.5	約6.0	100 ＜70＞	120 ＜80＞	幅：77× 奥行：65× 高さ：110	幅：33× 奥行：58× 高さ：110	205	手元	・手元を照らす小光量タイプ ・マントルやホヤを必要としないプラチナ発光 ・衝撃に強い ・コンパクト収納 ・圧電点火方式	29

使用燃料	品名	使用時間(h)		光量(ルクス＜W相当＞)		本体サイズ(mm)		本体重量(g)	照射範囲	備考	関連ページ
		ST-700使用時	ST-760使用時	ST-700使用時	ST-760使用時	使用時	収納時				
充てん式	G-ランプ STG-25	マントル発光時 約1.5 キャンドル発光時 約2.0	マントル発光時 約1.3 キャンドル発光時 約2.0	マントル発光時 50＜30＞ キャンドル発光時 10＜−＞	マントル発光時 70＜60＞ キャンドル発光時 10＜−＞	直径：70× 高さ：142	直径：60× 高さ：142	250	手元	・マントル発光とキャンドル発光が選べる2ウェイ発光 ・圧電点火方式 〈STG-27〉 ・衝撃に強いメッシュホヤ、防虫効果のある蚊トリフレクター付き	29
	G-ランプ・スプレッド STG-28	マントル発光時 約1.7 キャンドル発光時 約2.3	マントル発光時 約1.5 キャンドル発光時 約2.3	マントル発光時 90＜70＞ キャンドル発光時 10＜−＞	マントル発光時 140＜90＞ キャンドル発光時 10＜−＞	幅：115× 奥行：60× 高さ：142	幅：52× 奥行：60× 高さ：142	300	手元	・マントル発光とキャンドル発光が選べる2ウェイ発光 ・集光効果で照度を高めるリフレクター付き ・圧電点火方式	29
	G-ランプソリッド STG-23	マントル発光 約1.7	マントル発光 約1.5	マントル発光 50＜30＞	マントル発光 70＜60＞	幅：47× 奥行：60× 高さ：138	幅：47× 奥行：60× 高さ：138	150	手元	・発光はマントル発光のみ ・圧電点火方式	29

※光量は気温25℃無風状態で点火から3分後の光源から50cm離れた地点での測定値。 使用時間は気温25℃無風状態で点火後から30分間の燃焼データより算出。

Torch Specs

使用燃料	品名	使用時間（h）		発熱量（kW<kcal/h>）		炎温度	火口径（mm）	本体サイズ（mm）	本体重量（g）	備考	関連ページ
		ST-700使用時	ST-760使用時	ST-700使用時	ST-760使用時						
 CB缶	 フィールドチャッカー ST-450	約2.0	約1.5	1.8 <1,550>	2.1 <1,820>	900℃ 〜 1,300℃	直径：22	長さ：132× 高さ：66× 幅　：34	153	・瞬間気化システムにより、カセットガスを燃料にしつつ生火が発生しない ・空気調整レバーにより、集中炎からソフト炎へと炎温度の調整が可能 ・火力調整機能付き ・圧電点火方式	32
	 フィールドチャッカー ST-418	約1.7	約1.5	2.1 <1,800>	2.4 <2,100>	1,300℃	直径：22	長さ：130× 高さ：75× 幅　：50	235	・炭の跳ね返りが少ない太くソフトな棒状炎 ・火力調整機能付き ・圧電点火方式	32
	 フィールドチャッカー II ST-405	約2.0	約1.5	1.8 <1,550>	2.1 <1,820>	1,300℃	直径：22	長さ：150× 高さ：75× 幅　：50	240	・火力調整機能付き ・圧電点火方式	32
	 フィールドチャッカーVI ST-417	約1.5	約1.3	4.2 <3,600>	4.9 <4,200>	1,300℃	直径：25	長さ：585× 高さ：150× 幅　：60	390	・安全な火起しができるファイヤープロテクターとロングノズルを採用 ・幅広なワイド炎 ・火力調整機能付き ・圧電点火方式	32

使用燃料	品名	使用時間（h）	発熱量（kW<kcal/h>）	炎温度	火口径（mm）	本体サイズ（mm）	本体重量（g）	備考	関連ページ
 ねじ込み缶	 フィールドチャッカー ST-430	約1.16	3.3 <2,800>	1,000℃ 〜 1,600℃	直径：20	長さ：150× 高さ：100× 幅　：25	140	・操作性に優れたトリガー式 ・空気調整レバーにより、集中炎からソフト炎へと炎温度の調整が可能 ・好みの火力で即点火が可能 ・連続使用ボタン付き ・誤作動防止レバー付き ・火力調整機能付き ・圧電点火方式	33
	 フィールドチャッカー ST-432	約1.3	2.7 <2,360>	800℃ 〜 2,000℃	直径：16	長さ：190× 高さ：55× 幅　：23	147	・遠くまで届くタテ型トーチ ・空気調整レバーにより、集中炎からソフト炎へと炎温度の調整が可能 ・火力調整機能付き ・圧電点火方式	33
	 フィールドチャッカー ST-431	約1.5〜1.8 (条件により異なります)	1.65 <1,420>	1,300℃	高さ：14× 幅　：53	使用時 長さ：350× 高さ：100× 幅　：60 収納時 長さ：220× 高さ：67× 幅　：60	155	・ロングノズルに加え、炭の火起しが素早く簡単にできる幅広でソフトな炎 ・コンパクト収納	33

※燃焼時間は30分の連続燃焼データより換算したものです。　発熱量は5分間の燃焼データを1時間に換算したものです。

Compact torch & Lighter Specs

使用燃料	品名	炎温度	本体サイズ（mm）	本体重量（g）	備考	関連ページ
使い捨てライター	ポケトーチPT-14SBCR ポケトーチPT-14SKCR	1,300℃	長さ：60× 高さ：110× 幅 ：23	65 （ライター含む）	・中身を取り出せばフリント式のライターとして使用可 ・圧電点火方式 ・気圧の低い高地では着火しない場合があります ※ 中身を取り出してフリント式ライターとしてお使いいただけます。 CR チャイルドレジスタンス機能付ライター使用	27
	ニョイボウ ST-416CS	800℃	長さ：35× 高さ：200× 幅 ：20	50 （ライター含む）	・中身を取り出せば圧電点火式のライターとして使用可 ・圧電点火方式 ・気圧の低い高地では着火しない場合があります CR チャイルドレジスタンス機能付ライター使用	27

使用燃料	品名	炎温度	本体サイズ（mm）	本体重量（g）	備考	関連ページ
充てん式	スライドガストーチ ST-480	1,300℃	長さ：35× 高さ：110～185× 幅 ：18	55	・無段階にのびる火口はどの位置でも点火します ・点火ボタンにセーフティロック機能付き ・圧電点火方式 ・気圧の低い高地では着火しない場合があります	27
	スライドガスマッチ ST-407LV	800℃	長さ：35× 高さ：100～165× 幅 ：18	40	・無段階にのびる火口はどの位置でも点火します ・点火ボタンにセーフティロック機能付き ・圧電点火方式 ・気圧の低い高地では着火しない場合があります	27

使用燃料	品名	炎温度	本体サイズ（mm）	本体重量（g）	備考	関連ページ
使い切りタイプ	でかマッチターボ ST-482	1,300℃	長さ：40× 高さ：296× 幅 ：32	76	・点火ボタンにセーフティロック機能付き ・炎調整機能付き ・圧電点火方式 ・気圧の低い高地では着火しない場合があります CR チャイルドレジスタンス機能付	27
	でかマッチ ST-481	800℃	長さ：40× 高さ：293× 幅 ：32	74	・点火ボタンにセーフティロック機能付き ・炎調整機能付き ・圧電点火方式 ・気圧の低い高地では着火しない場合があります CR チャイルドレジスタンス機能付	27

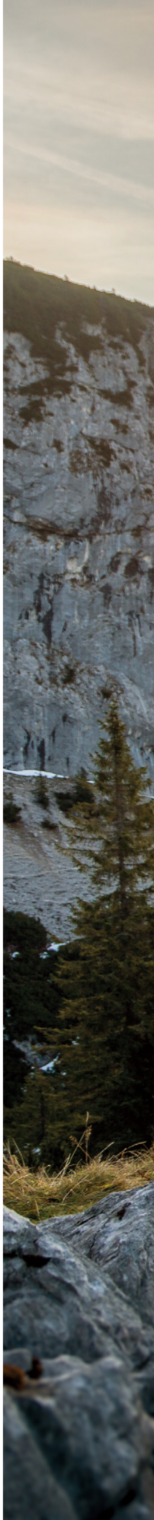
SOTO
Sparked by nature

Online(オンライン) Shop(ショップ) 通信販売サイト

消耗品などのご購入ができる
新富士バーナー通販サイトへは、
ホームページからアクセスできます。

SOTO 検索
http://www.shinfuji.co.jp/

新富士バーナー株式会社

〒441-0314 愛知県豊川市御津町御幸浜1号地1-3 TEL 0533-75-5000（代） FAX 0533-75-5033
http://www.shinfuji.co.jp/ E-mail: info@shinfuji.co.jp

●このカタログは2015年4月1日現在のものです。仕様、価格等は予告なく変更する場合があります。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、各製品をご使用ください。
●このカタログの写真は製版によって作成された印刷物です。実際の製品と多少、色合いが異なる場合があります。予めご了承ください。